Germania

Heritage Cookbook

Weihnacht 1985

To Liz with much love

Mom.

Germania

Heritage Cookbook

Herausgegeben in 1985 von der Deutschen
Sprachschule Germania

Published in 1985 by Germania Language School

INHALT

	Seite
Vorwort	ii
Anerkennungen	iii
Gewürze und Kräuter	v
Besondere Tips	vii
Suppen	1
Salate & Gemüse	15
Hauptgerichte	43
Nachspeisen	89
Backwerk	105
Rezepte für Kinder	175
Diverses	199
Aus Uromas Küche	219
Sachregister	237

CONTENTS

	Page
Foreword	ii
Acknowledgements	iv
Spices and Herbs	vi
Helpful Hints	viii
Soups	I
Salads & Vegetables	15
Main Dishes	43
Desserts	89
Baked Goods	105
Children's Recipes	175
Miscellaneous	199
From Great-Grandma's Kitchen	219
Index	237

* * * * * * *

Anerkennungen

Als erstes möchten wir unseren herzlichsten Dank allen Grosseltern, Eltern und Schülern aussprechen, die mit Begeisterung ihre Lieblingsrezepte zur Verfügung stellten. Ohne ihre Hilfe wäre dieses Kochbuch nicht zustande gekommen.

Die Zeit, Energie und Mühe, welche die Lehrkräfte und der Elternrat dem Buch widmeten, verdienen gewiss erwähnt zu werden.

Ein besonderes Dankeschön Frau Ursula Kopp, Frau Evelyn Ghatak, Frau Christa Koeppe, Frau Alice Reid, Frau Karin Wellnitz, Fräulein Lovorka Fabek und Frau Brigitte Martin-Mendonca.

Die Illustrationen wurden von Herrn R. Kritzer, einem ehemaligen Schüler unserer Erwachsenenklasse, gezeichnet. Wir danken ihm für die schöne künstlerische Gestaltung des Kochbuches.

Unseren Dank sprechen wir auch Herrn E. Reitmeyer aus. Grosszügig stellte er uns seine Zeit und Fachkenntnisse zur Verfügung und ermöglichte es uns, ein vollständig aussehendes Kochbuch herauszugeben.

Wir danken Frau Kathy Neumann für die Rezepte aus ihrem altdeutschen Kochbuch, welche sie uns zur Verfügung stellte. Diese Rezepte in altdeutscher Schrift sind unser Beitrag zum Andenken des Deutschtums und es ist unser Wunsch, dass sie angenehme Kindheitserinnerungen wachrufen.

Zuletzt möchten wir Herrn Fred Neumann ganz besonders herzlich danken, denn unter seiner Schulleitung wurde die Idee des Kochbuches erdacht und in die Tat umgesetzt.

* * * * * * *

Vorwort

Unsere Deutsche Sprachschule existiert seit 121 Jahren. Vor nur 2 Jahren kam der Gedanke auf, den Eltern, Schülern und Freunden für die Zukunft mehr als nur Erinnerungen an die Schulzeit zu bieten. Nach einigem Überlegen wurde die Idee gewählt, ein Kochbuch herauszugeben. Lieblingsrezepte wurden begeistert eingereicht. Gehofft wird, dass dieses Kochbuch sich als nützlich erweist für den Expert- und Anfängerkoch. Wir sind sicher, dass das Ausprobieren dieser schmackhaften, vielseitigen Rezepte viel Freude bereiten wird.

Guten Appetit!

* * * * * * *

Foreword

Our German Language School has been in existence for 121 years. Only two years ago, the thought occured that parents, students and friends of the school might want to have something other than their memories to remember the school by. So, after some deliberation, the idea of a heritage cookbook was selected. Favourite family recipes were contributed enthusiastically. It is hoped that this cookbook will prove itself useful to the expert and novice cook. We are sure that much enjoyment will be derived from trying out these tasty, versatile recipes.

Guten Appetit!

* * * * * * *

Acknowledgements

First and foremost our most sincere thanks go out to all the grandparents, parents and students of our school, who contributed their favourite recipes. Without their help this heritage cookbook would never have been possible.

The time, energy and effort that the staff and parent council of the school devoted to the book deserve to be mentioned.

A special thank you to Mrs. Ursula Kopp, Mrs. Evelyn Ghatak, Mrs. Christa Koeppe, Mrs. Alice Reid, Mrs. Karin Wellnitz, Miss Lovorka Fabek and Mrs. Brigitte Martin-Mendonca.

The illustrations were drawn by Mr. R. Kritzer, a former student of our adult class. We wish to thank him for enhancing the look of the cookbook beautifully.

Our thank you is extended to Mr. E. Reitmeyer. By generously giving us his time and expertise, we are able to present a professional looking cookbook.

We thank Mrs. Kathy Neumann for contributing recipes from her Old German cookbook. These recipes, written in the old German script, are our tribute to the German heritage. It is our wish that this will invoke pleasant childhood memories.

Lastly, we would like very much to thank Mr. Fred Neumann, under whose leadership the idea for a cookbook was conceived and started.

* * * * * * *

Gewürze und Kräuter

(entnommen von dem "Bayerisches Kochen" von Olli Leeb)

Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel verwendet in Brot (welches in Bayern meistens frisch gebacken gegessen wird) haben eine verdauende und beruhigende Wirkung.

Kümmel in Brot, Fleisch-und Kartoffelgerichte regt die Gallenfunktion an.

Schnittlauch in Suppen und Salaten stimuliert die Blasenfunktion.

Knoblauch beigefügt zu Lamm- oder Schweinebraten, erniedrigt den Blutdruck.

Meerrettich wenn gegessen mit Fleisch, ist gut für Magen und Nerven.

Wacholderbeeren in Wildgerichten und Sauerkraut haben bazillentötende und stimulierende Wirkung.

Zitrone, vor allem Zitronenschale, sollte jederzeit vorhanden sein. Jedoch nur ungespritzte Früchte verwenden in Sossen, Gebäck, usw. Gute Quelle für Vitamin C.

Majoran in Hackfleisch und Suppen stärkt den Magen.

Muskatnuss stärkt die Nerven.

Zwiebel, roh oder gekocht verwendet, kämpft gegen Bakterien.

Petersilie mit glatten Blättern, nicht Kräuselpetersilie, gehört zu den Lieblingskräutern der Bayern. Sie hat blutformende und blasenanregende Wirkung.

Pastinake in Suppen und Sossen regt die Blasenfunktion an.

Bohnenkraut, Salaten und Bohnengerichten beigefügt, ist gut für den Magen.

Thymian, verwendet in Wildgerichten, wirkt desinfizierend.

* * * * * *

Spices and Herbs

(excerpts from "Bavarian Cooking" by Olli Leeb)

Aniseed, fennel, coriander and caraway seed used in bread (which in Bavaria is mostly eaten freshly baked) have digestive and sedative qualities.

Caraway seed in bread, meat and potato dishes, will activate gall function

Chives in soups and salads, act as a diuretic

Garlic added to roast lamb or pork, is good for lowering blood pressure.

Horseradish eaten with meat, is good for the stomach and nerves.

Juniper berries in game dishes and sauerkraut, have germicidal qualities and a stimulative effect.

Lemon, above all lemon rind, should be on hand at all times. Use only untreated fruit, in sauces and pastry. Contains vitamin C.

Marjoram in ground meat dishes and soups will strengthen the stomach.

Nutmeg strengthens the nerves.

Onion used raw or cooked, has an antibacterial effect.

Parsley, the smooth-leaved variety, favorite herb of the Bavarians, has blood-forming and diuretic qualities.

Parsnip in soups and sauces, is a diuretic.

Savory added to beans and salads, is stomachic.

Thyme used in game dishes, acts as a disinfectant.

* * * * * * *

Polish proverb: Fish, to taste right, must swim three times - in water, in butter and in wine.

* * *

Besondere Tips!

1. Frikadellen werden sehr locker, wenn man statt Semmelbrösel 2 Esslöffel feine Haferflocken in den Fleischteig mischt.

2. Wer eine besonders knusprige Haut bei Geflügel erreichen will, bestreicht es 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salzwasser oder hellem Bier.

3. Zitronensaft oder Essig machen Fischfleisch fester. Daher wird jeder Fisch nach dem Waschen damit beträufelt. Der Saft gibt ihm ausserdem einen frischeren Geschmack.

4. Fisch, ganz gleich welcher, wird immer nur kurz unter fliessendem Wasser gewaschen, weil sonst das bindegewebarme Fleisch auslaugt.

5. Teigwaren stets in sprudelnd-kochendes Wasser geben. Ein paar Tropfen Öl im Kochwasser verhindern Ansetzen. Aber trotzdem oft umrühren. Immer im offenen Topf kochen.

6. Champignons nach dem Waschen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie schön weiss bleiben. Man kann dem Waschwasser auch schon Zitronensaft beimischen.

7. Damit Aufläufe eine knusprige Oberfläche bekommen, bestreut man sie am besten mit Semmelbröseln und obendrauf Butterflöckchen.

8. Mehl für dunkle Sossen nicht zu stark bräunen, sonst schmeckt es bitter.

9. Man kann helle Sossen zusätzlich mit einem Ei legieren. Dazu etwas fertige Sosse abnehmen, mit Eigelb verquirlen, wieder in die Sosse rühren, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.

10. Sosse wird besonders schön braun, wenn ein paar Gramm Zucker in Butter oder Margarine angebräunt und mit heisser Brühe abgelöscht zur Sosse gegeben werden. Nicht mehr aufkochen lassen, also erst zum Schluss zur fertigen Sosse geben.

* * * * * * *

Helpful Hints!

1. Hamburgers will be nicer in texture if 2 tbsp. quick cooking oats instead of breadcrumbs are added.

2. To get an especially crisp skin on poultry, baste with salt water or beer 15 minutes before done.

3. Lemon juice or vinegar will make fish meat hold together and add a fresh taste to it. After fish is washed, spoon the juice or vinegar over it.

4. Wash fish very quickly under running water or the delicate meat will lose its taste.

5. Always add pasta to boiling water. A few drops of oil added will prevent sticking. Stir once in a while and always cook in uncovered pot.

6. After washing mushrooms, sprinkle them with lemon juice so they will keep their white colour. You may also add juice to the water you wash them in.

7. In order to get a crunchy top on a soufflé, sprinkle with breadcrumbs and dot with butter.

8. Flour to be used in a dark gravy should not be browned too much or the gravy will taste bitter.

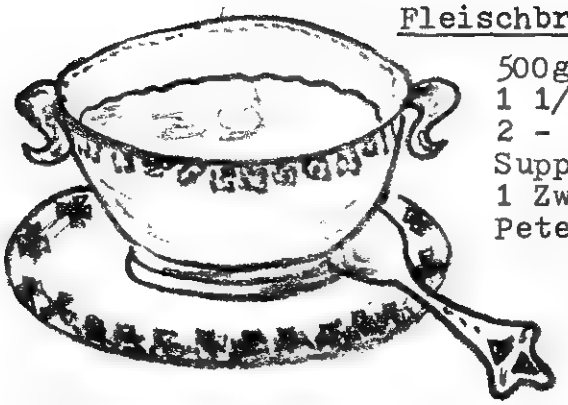
9. Light gravy can be additionally thickened by adding an egg yolk. Take some gravy and mix with yolk. Add to remaining gravy and stir well. Do not boil gravy or egg yolk will curdle.

10. Gravy will be especially nice and brown if a few grams of sugar are browned in some butter or margarine. Then add a bit of hot broth and make sure liquid does not cook again. Add to finished gravy just before serving.

* * * * * *

Suppen

Soups



Fleischbrühe aus Knochen

500g Rinderknochen
1 1/2 l Wasser
2 - 3 Teel. Salz
Suppengrün
1 Zwiebel
Petersilie

Knochen gut waschen. In einen grossen Topf geben. Kaltes Wasser angiessen. Bei hoher Temperatur zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. Etwa 150 Minuten sieden lassen. Nach 60 Minuten salzen.
Suppengrün putzen und waschen. Möhre ganz lassen. Lauch in 6 cm lange Stücke, Sellerieknolle in grobe Würfel schneiden. Das Suppengrün mit der ganzen Zwiebel 40 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben. Schaum, der sich bildet, zwischendurch immer wieder abschöpfen. Nach der Garzeit die Brühe durch ein Sieb giessen. Petersilie hacken und in die Suppe streuen.

* * * * * *

Fleischbrühe mit Markklösschen

Markklösschen:	50g Rindermark 1 Ei 1 Eigelb 80g Semmelbrösel Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss Petersilie
Ausserdem:	Fleischbrühe (1 l) aus der Packung oder selbst gekocht

Für die Markklösschen das Rindermark würfeln. In einer kleinen Pfanne ausbraten. Fett durch ein Sieb giessen und erkalten lassen. Dann schaumig rühren. Ei und Eigelb reingeben, gut vermischen, mit Semmelbröseln verkneten und würzen. Petersilie hacken. Die Hälfte in die Klösschenmasse kneten. 30 Minuten ruhen lassen. Mit kalt abgespülten Händen kleine Klösschen formen.
Fleischbrühe aufkochen. Klösschen dazugeben und bei reduzierter Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Beefbroth from bones

1 lb. beef bones
1 1/2 l (6 cups) water
2 - 3 tsp. salt
greens (celery leaves and root, leeks, parsnip, carrots, etc.)
1 onion
parsley

Wash bones well. Put them into a big pot. Add the water and bring under high heat to a boil. Reduce heat and after 1 hour add the salt. Prepare the greens and add 40 minutes before broth is ready. Let broth simmer for 2 1/2 hours. Foam which forms should be skimmed off. Pour broth through sieve when ready and serve with chopped parsley.

* * * * * *

Beefbroth with marrowmeat-balls

1 l beefbroth (4 cups)
(home-made or from package)

50g marrow
1 egg
1 egg yolk
80g breadcrumbs
salt, pepper, nutmeg and parsley to taste

Cube the marrow and fry in a small pan. Strain the fat through sieve. When cool, beat until creamy, add egg and egg yolk, spices, breadcrumbs and half of the chopped parsley. Let dough rest for 30 minutes. Rinse hands with cold water and form small marrowmeatballs. Heat broth to a boil, add marrow-balls and let simmer for 8 minutes. Add rest of parsley and serve.

* * * * * *

Arabian proverb:

> One who wants to live in peace
> should never say what he knows
> and never believe what he hears.

* * * *

Französische Zwiebelsuppe

300g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
40g Butter oder Margarine
(oder 4 Esslöffel Öl)

20g Mehl
1 1/4 l heisse Fleischbrühe aus Würfeln

Salz und Pfeffer
4 dünne, nicht zu grosse Scheiben Weissbrot

100g geriebener französischer Hartkäse

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Butter, Margarine oder Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten. Mit Mehl bestäuben. Unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der heissen Fleischbrühe auffüllen. Umrühren und 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmekken. Die entrindeten Weissbrotscheiben toasten. In eine feuerfeste Form legen. Suppe draufgiessen und mit geriebenem Käse bestreuen. Sofort in den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen.
Backzeit: 10 Minuten. Suppe aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

* * * * * * *

Blumenkohlsuppe

1 kleiner Blumenkohl
1 l Wasser
Salz
40g Butter oder Margarine
40g Mehl
1 Eigelb
etwas geriebene Muskatnuss
4 Essl. Sahne

Blumenkohl in Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser in 15 Minuten garkochen. Abtropfen lassen. Blumenkohlwasser auffangen. Butter oder Margarine erhitzen. Mehl reinrühren. Mit dem Blumenkohlwasser aufgiessen und 7 Minuten kochen, dann vom Herd nehmen. Eigelb mit Sahne verquirlen, in die Suppe rühren, mit Muskat und etwas Salz abschmecken und Röschen dazugeben.

* * * * * * *

French Onion Soup

300g onions
2 cloves of garlic
40g butter or margarine or 4 tbsp. oil
20g flour
1 1/4 l hot beefbroth from cubes
salt and pepper
4 thin not too big slices of white bread
100g grated French cheese (hard)

Cut onions into rings and chop garlic. Heat butter, margarine or oil, add onions and garlic and brown lightly. Sprinkle with flour and stir 5 minutes over low heat. Add hot beefbroth, stir and let simmer for 20 minutes. Add salt and pepper to taste. Toast the bread (without crust) and put into heat-proof dish. Pour soup over bread and sprinkle with grated cheese. Bake in preheated oven for 10 minutes and serve immediately.

* * * * * * *

Cauliflower Soup

1 small cauliflower
1 l Wasser
salt
40g butter or margarine
40g flour
1 egg yolk
4 tbsp. cream
nutmeg to taste

Divide cauliflower into small pieces and cook in slightly salted water for 15 minutes. Remove cauliflower pieces from water. Heat butter or margarine, add flour and stir. Add cauliflower water and cook for 7 minutes. Mix egg yolk and cream and stir into soup. Add cauliflower pieces and salt and nutmeg to taste.

* * * * * * *

Helpful hint: If waiting for late dinner guests, let the vegetables cool and reheat them before it is time to serve. If kept hot too long, vegetables will lose their nutritional value.

* * * * * * *

Kartoffelsuppe

750g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch
50g Speck
Schnittlauch
4 Paar Bockwürstchen
1 l Wasser
Salz und Pfeffer
1 Möhre
1 l Fleischbrühe aus Würfeln

Kartoffeln schälen und mit Wasser bedeckt beiseite stellen. Zwiebeln hacken, Lauch in Ringe schneiden. Speck klein würfeln und in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Lauch reingeben. 5 Minuten glasig braten. Fleischbrühe darübergiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in 2 cm grosse Würfel, Möhre in Stifte schneiden. In die Brühe geben. Alles zugedeckt 45 Minuten kochen lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem flachen Topf bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Würstchen in heissem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Hälfte der Suppe im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Wieder in den Topf geben und warmhalten. Schnittlauch fein schneiden. Suppe in Teller geben, mit Schnittlauch bestreuen und in jeden Teller 1 Paar Würstchen geben.

* * * * * * *

Linsensuppe

300g Linsen
1/2 l Wasser
200g Speckschwarte
2 Essl. Essig
Suppengrün
1/2 l Fleischbrühe aus Würfeln
Salz und Pfeffer
1 Essl. Zucker

Ausserdem: 100g Speck und 2 Zwiebeln

Linsen am Vorabend waschen und mit Wasser in einem Topf über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag Zwiebel und Suppengrün zerschneiden und mit Speckschwarte mit den Linsen im Einweichwasser, dem die Fleischbrühe zugefügt wird, 45 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Speck herausnehmen, Suppe durch ein Sieb aus Kunststoff (wichtig, da im Metallsieb die Linsen dunkel werden!) oder leicht abgekühlt im Mixer pürieren. Wieder in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Nochmals erhitzen, dann warm stellen. Speck mit Zwiebeln würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen, bis er glasig ist. Zwiebeln dazugeben und braun braten. Suppe in eine Terrine füllen, Speck und Zwiebeln drüber verteilen und sofort servieren.

Potato Soup

750 g potatoes
2 onions
1 stalk of leeks
50 g backbacon
chives
1 l water
salt and pepper
1 carrot
1 l beefbroth from cubes
8 "Bockwürste" (sausages)

Peel potatoes and set aside in water. Chop onions and cut stalk of leeks into rings. Cube backbacon and fry; add onions and leeks and fry for 5 minutes until soft. Add broth and salt and pepper to taste. Cut potatoes into 2 cm cubes and the carrot into strips. Add to broth and cook covered 45 minutes. 10 minutes before soup is ready simmer sausages for 10 minutes. Purée 1/2 of the soup and add again to the remaining soup. Chop chives. Serve soup with "Bockwurst" and sprinkle with chives.

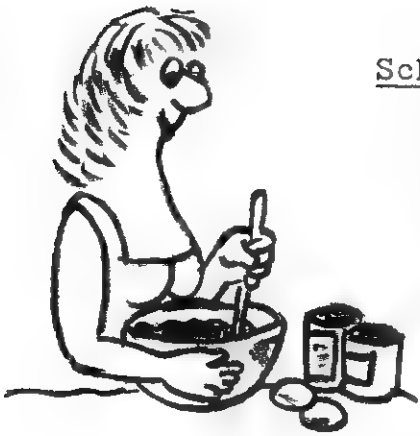
* * * * * * *

Lentil Soup

300 g lentils
1/2 l water
200 g backbacon
2 tbsp. vinegar
salt and pepper
1 tbsp. sugar
greens (celery roots and leaves, leeks, parsnips, carrots etc.)
1/2 l broth made with Oxo cubes
Extra:
100 g backbacon and 2 onions

Wash lentils and soak overnight in water. Next day chop the greens and add together with broth to soaking lentils. Bring to a boil and let simmer for 45 minutes. Take backbacon out. Purée soup or press through a plastic sieve. (Important, since lentils will turn dark if metal sieve is used). Put back into pot and add salt, pepper, sugar and vinegar to taste. Heat up and keep warm. Cube bacon and onions and fry until crisp. Fill soup into warmed tureen, sprinkle with bacon and onions and serve immediately.

* * * * * * *



Schwäbische Flädle Suppe

85 g Mehl
2 Eier
Messerspitze Salz
1/8 l Mineralwasser
Schmalz oder Öl zum Backen
1 1/2 l Fleischbrühe
Petersilie oder Schnittlauch

Das Mehl, die Eier, das Mineralwasser und das Salz gut verrühren; darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen. In der Pfanne dünne, runde Pfannkuchen (Flädle) backen, diese in feine Streifen schneiden und die Suppe darüber giessen. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

* * * * * * *

Feurige Bohnensuppe

2 Zwiebeln
2 Gelbe Rüben
1 Stange Lauch
2 Räucherwürste
40 g Räucherspeck, gewürfelt
1 Dose Tomaten (440 ml)
1 Dose rote Bohnen (440 ml)
1/2 l Fleischbrühe
1 Teel. Thymian
1 Teel. Paprika (süss)
2 Essl. Tomatenketchup

Zwiebeln, Gelbe Rüben, Lauch und Räucherwürste in Scheiben schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einen Topf geben. Ebenso die geschälten Tomaten (mit Saft), die Bohnen, Fleischbrühe, Gewürze und Ketchup. Die Suppe bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen lassen.

* * * * * * *

Englisches Sprichwort:

Du bist der Herr deiner Worte,
aber einmal ausgesprochen,
beherrschen sie dich.

* * *

Swabian Flädle Soup

6 1/2 oz. flour
2 eggs
pinch of salt
1/2 cup mineral water
small amount of frying fat or oil
6 cups broth
parsley or chives

Mix the flour, eggs, mineral water and salt until smooth; let stand for about 1/2 hour.
In a pan, bake flat, round pancakes (Flädle), cut into strips and serve in hot broth. Sprinkle with parsley or chives.

* * * * * * *

"Hot Bean Soup"

2 onions
2 carrots
1 leek stalk
2 smoked sausages
40 g smoked bacon, cubed
1 can tomatoes (440 ml)
1 can kidney beans (440 ml)
1/2 l beef broth
1 tsp. thyme
1 tsp. paprika
1/2 tsp. chilli powder - optional)
2 tbsp. ketchup

Peel and slice the onions, carrots, leeks and sausages. Sauté in a large pot with the cubed bacon. Add the tomatoes, beans, broth and spices and ketchup. Cook the soup until done over low heat for about 30 minutes.

* * * * * * *

English Proverb:

You are in control of your words
but once spoken they are in control
of you.

* * *

Champignoncremesuppe

300 g frische Champignons
1 kleine Zwiebel
40 g Butter
2 Essl. Mehl
1 l heisse Fleischbrühe aus Würfeln
Salz und Pfeffer
1/8 l Sahne
2 Eigelb
2 Teel. Zitronensaft
1 Teel. gehackte Petersilie

Champignons blättrig schneiden, ein paar winzige Pilze zum Garnieren ganz lassen.Zwiebel fein würfeln und Butter im Topf erhitzen. Champignons und Zwiebelwürfel 5 Minuten darin dünsten. Ganze Pilze herausnehmen und beiseite stellen. Mehl über die restliche Mischung stäuben, unterrühren und mit Fleischbrühe ablöschen. Restliche Fleischbrühe dazugeben. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen; salzen und pfeffern.Sahne mit Eigelb verquirlen und in die Suppe geben. Bis kurz vorm Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen und mit Zitronensaft würzen. In Suppentassen füllen und mit den zurückgelassenen Pilzen garnieren und mit Petersilie bestreuen.

Brigitte Martin-Mendonca

* * * * * * *

Spargelcremesuppe

500 g Spargel
3/4 l Wasser
Salz, Pfeffer
50 g Butter
40 g Mehl
2 Eigelb
3 Essl. Weisswein
1/4 l Sahne
geriebene Muskatnuss
1 Teel. Zucker
Saft einer Orange

Spargel schälen, in 3 cm Stücke schneiden; Schalen in einen Topf mit Salzwasser geben und zugedeckt 20 Min. kochen. Spargelwasser durch ein Sieb in einen Topf giessen, Spargelstücke zugeben und 20 Min. kochen lassen. Spargel herausnehmen und beiseite stellen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und 2 Minuten durchschwitzen lassen. Mit Spargelwasser ablöschen. Unter Rühren 6 Min. kochen lassen, vom Herd nehmen, Eigelb mit etwas Suppe verquirlen; in die Suppe rühren. Ebenso Weisswein und Sahne. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Orangensaft abschmecken, Spargelköpfe reingeben, erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Cream of Mushroom Soup

300 g fresh mushrooms
1 small onion
40 g butter
2 tbsp. flour
1 l hot beefbroth from cubes
salt and pepper
1/8 l cream
2 egg yolks
2 tsp. lemon juice
1 tsp. chopped parsley

Cut mushrooms into thin slices (reserve a few small mushrooms for garnishing) and chop onions. Heat butter in pot and simmer onions and mushrooms in it for 5 minutes. Take out and set aside whole mushrooms. Sprinkle flour over mushrooms in pot. Add broth, stir and simmer for 15 minutes. Add salt and pepper to taste. Blend cream and egg yolks and add to soup. Heat to just before the boiling point. Take off stove, add lemon juice to taste. Garnish with small whole mushrooms and chopped parsley and serve.

Brigitte Martin-Mendonca

* * * * * * *

Cream of Asparagus Soup

500 g asparagus
3/4 l water
salt, pepper
50 g butter
40 g flour
2 egg yolks
3 tbsp. white wine
1/4 l cream
nutmeg
1 tsp. sugar
juice from 1 orange

Peel asparagus and cut into 3 cm (1 1/4") long pieces. Cook peels in salt water 20 min. Pour through sieve and add asparagus pieces to liquid. Boil in covered pot for 20 minutes. Remove pieces and put aside. Heat butter, add flour and cook 2 minutes. Add asparagus water and cook 6 minutes. Stir constantly. Mix egg-yolks in cup with a bit of soup and stir into soup. Add wine and cream. Add salt, pepper, nutmeg, sugar and orange juice to taste. Add asparagus pieces, heat (don't boil) and serve.

* * * * * * *

Suppe als Hauptmahlzeit

1 Essl. Butter oder Margarine
375 g Hackfleisch
2 mittelgrosse Zwiebeln, in Scheiben
3 Stangen Sellerie, geschnitten
2 grosse Karotten, geschnitten
1 mittelgrosse Kartoffel
375 g Blumenkohl
1 Dose ganze Tomaten (oder 250 g frische, geschälte)
1 1/2 Teel. Salz
1/8 Teel. Pfeffer
1 1/2 l Wasser
175 g Makkaroni oder kleine Nudeln

Das Hackfleisch wird leicht in der Butter angebraten, mit einer Gabel zerpflückt, und alle Zutaten, ausser den Nudeln, werden beigefügt. Im zugedeckten Topf wird alles zum Kochen gebracht und insgesamt für 30 Minuten gekocht. Die Nudeln werden die letzten 17 Minuten mitgekocht.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Griessnockerlsuppe

30 g weiche Butter
1 mittelgrosses Ei
eine Prise Salz
etwas Muskatnuss, gerieben
60 - 80 g Griess
1 1/4 l Fleischbrühe

Butter schaumig rühren, Ei, Salz und Muskatnuss unterrühren. Den Griess gut untermischen. Mit einem Teelöffel Nockerl ausstechen und in die kochende Brühe einlegen. Etwa 20 Minuten schwach weiterkochen lassen. Noch 5 Minuten ziehen lassen, dann werden sie schön locker.

Christel Urbanek

* * * * * * *

Zum Schmunzeln:

"Wieviel haben Sie denn so verloren nach Ihrer Knoblauchkur?"

"Zwölf Pfund und alle Freunde."

* * *

Meal in a Soup

1 tbsp. butter or margarine
3/4 lb. hamburger meat
2 medium onions, sliced
3 celery stalks, sliced
2 large carrots, sliced
1 medium potato, diced
1 1/2 cups cauliflower flowerets
1 19oz. can tomatoes or 2 cups chopped, peeled fresh tomatoes
1 1/2 tsp. Salz
1/8 tsp. pepper
6 cups water
3/4 cup macaroni or small shells

Melt butter, add hamburger meat and brown slightly, stirring with fork. Add remaining ingredients except pasta. Cover and bring to a boil. Reduce heat and simmer for 30 minutes, total time. Add pasta about 17 minutes before the end of cooking time. (Makes about 12 cups)

Helga Wittchen

* * * * * * *

Semolina dumplings in a soup

30 g butter, softened
1 medium egg
pinch of salt
pinch of nutmeg
60 - 80 g semolina
1 1/4 l broth

In a bowl beat butter until foamy; blend in egg, salt and nutmeg. Add semolina and mix well. Drop by teaspoonfuls into the boiling broth. Cook over low heat for 20 minutes; simmer 5 more minutes, so dumplings will be nice and fluffy.

Christel Urbanek

* * * * * * *

Smile!

"How much have you lost after your garlic diet?"

"twelve pounds and all my friends."

* * *

Proverb: Do not count your chickens before they are hatched.

* * *

"Hühner Haddie"
(Fischsuppe)

2 Dosen "Hühner Haddie" (500 g Weissfisch)
2 - 3 grosse Kartoffeln, gepellt und in Stücke geschnitten
2 - 3 Zwiebeln, in 4 Stücke geteilt
1 l Milch
2 Essl. Mehl
2 Essl. Butter oder Margarine
1/4 Teel. Thymian
1 Suppenwürfel (Oxo) Hühnergeschmack
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kartoffeln werden zusammen mit den Zwiebeln für 10 Minuten gekocht oder bis sie gar sind. In einen anderen Topf gebe man Butter und Mehl und erhitzt beides bei geringer Hitze; sehr langsam gibt man eine Tasse der Milch dazu. Das macht eine weisse Sosse. Die übrige Milch wird abgekocht und der Fisch dazugegeben. Beides kocht man bei mittlerer Hitze für 2 Minuten. Die weisse Sosse mischt man ganz schnell mit einem Schneebesen unter die Suppe. Kartoffeln, Zwiebeln, Thymian, Pfeffer und Salz werden dazugegeben. Die Suppe wird noch eine oder zwei Minuten aufgekocht und in Suppentassen mit Knäckebrot oder dergleichen serviert.

Alice Reid

* * * * * * *

Kohlsuppe
(Portugiesisches Rezept)

3 grosse Blätter Weisskohl, Wirsing, Spargelkohl oder dergleichen
4 Tomaten
4 mittelgrosse Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Teel. Knoblauch
Salz nach Geschmack

Kohlblätter werden in dünne Streifen und Tomaten in Stücke geschnitten. Beides gibt man in einen Topf mit 2 l Wasser, gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch und Salz und kocht alles für 15 Minuten. Die Kartoffeln werden separat gekocht, bis sie gar sind. Die Hälfte der fertigen Kartoffeln werden zerdrückt und beides, die zerdrückten als auch die gewürfelten Kartoffeln werden der Kohlsuppe dazugegeben und nochmals 10 Min. gekocht.

"Chicken Haddie"
(fish-soup)

2 cans of Chicken Haddie
(about 500 g of white fish)
2 - 3 large potatoes, peeled and diced
2 - 3 onions, peeled and cut into 4 pieces
1 l milk
2 tbsp. flour
2 tbsp. butter or margarine
1/4 tsp. thyme
1 cube chicken "Oxo"
salt and pepper to taste

1. In a pot boil potatoes and onions together for 10 min. or until well done.
2. In another pot over low heat blend the flour and butter while slowly adding about a cup of the milk. This makes a white sauce.
3. Scald the remaining milk and add the white fish. Cook for 2 minutes under medium heat. Blend in the white sauce quickly with a whisk. Add the potatoes and onions, thyme and pepper and salt to taste. Cook another minute or two. Serve in fancy soup bowls along with crackers.

Alice Reid

* * * * * * *

Kolard Soup
(Portuguese recipe)

Note: Kolards are members of the cabbage family such as cabbages, kale, broccoli, etc.

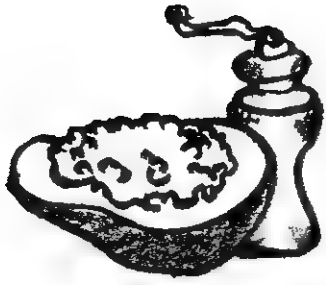
3 large kolard leaves
4 tomatoes
2 onions
4 medium potatoes
1 tsp. garlic
salt to taste

Cut kolard leaves into thin strips and tomatoes into pieces. Place kolard leaves and tomatoes in a pot filled with 2 litres of water, diced onions, garlic and salt. Boil for 15 minutes. In another pot place diced potatoes and boil for 10 minutes until well done. Drain water. Mash 1/2 of the potatoes. Add the mashed potatoes and diced potatoes to the kolard soup and cook 10 more minutes.

Dorothy Olyschläger-Garcia

Gemüse & Salate

Vegetables & Salads



Gefüllte Avocado
(für 1 Person)

1/2 reife Avocado
etwas Zitronensaft
1 Essl. Hüttenkäse
Salz und Pfeffer
1/2 Tomate
25 g gekochter Schinken

Avocadohälfte etwas aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln. Hüttenkäse und Avocadofleisch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken- und Tomatenwürfel zufügen und alles in die Avocado füllen.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Gemüse-Risotto

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 rote und 1 grüne Paprikaschote
8 Essl. Olivenöl
200 g Reis
Salz
Paprika
1 Prise Zucker
3/4 l heisses Wasser
250 g Erbsen (aus der Dose)
200 g Möhren (aus der Dose)
150 g Champignons (a.d. Dose)
40 g geriebener Parmesan- oder Schweizer Käse
250 g Tomaten

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Paprikaschoten putzen und waschen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel darin in 10 Minuten glasig werden lassen. Den Reis reinstreuen; unter Rühren auch anbraten. Mit Salz, Paprika und Zucker würzen. Nach und nach das heisse Wasser zugiessen. Reis 30 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen; nicht umrühren. Gemüse auf einem Sieb abtropfen lassen, Möhren und Champignons hacken, mit den Erbsen in den Reis geben. Heiss werden lassen. Tomaten häuten und würfeln und beigeben. Zum Schluss den geriebenen Käse untermischen.
Wozu reichen? Zu gebratenem Fleisch!

* * * * * * *

Stuffed Avocado
(for one)

1/2 ripe Avocado
some lemon juice
1 tbsp. cottage cheese
salt and pepper
1/2 tomato
25 g cooked ham

Scrape out the avocado a little bit. Sprinkle with lemon juice. Mix cottage cheese and avocado bits. Sprinkle with salt and pepper. Cube tomato and ham and add to the cottage cheese mixture; fill avocado with it.

* * * * * * *

Vegetable Risotto

1 onion
1 clove of garlic
1 red, 1 green pepper
8 tbsp. olive oil
200 g rice
250 g tomatoes
salt, paprika, pinch of sugar
3/4 l hot water
250 g peas (small can)
200 g carrots (small can)
150 g mushrooms (canned)
40 g grated parmesan or Swiss cheese

Chop onion and garlic. Clean and chop peppers. Heat oil and onions, garlic and peppers and fry for about 10 minutes. Add salt, paprika and sugar to taste. Add hot water little by little. Add rice and cook over low heat about 30 minutes. Do not stir! Let carrots, mushrooms and peas drip dry in a sieve. Chop carrots and mushrooms and then add all vegetables to rice; heat through. Skin tomatoes, cube and add. Then stir in the grated cheese. Serve with broiled or fried meat.

* * * * * * *

Advice:

The way to break a habit
is to drop it!

* * *

Paprika-Zwiebel-Gemüse

(ganz besonders gut zu Hähnchen oder Truthahn)

750 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
500 g Zwiebeln
2 Essl. Schweinefett oder Öl
1/8 l Fleischbrühe
Salz und Pfeffer

Paprikaschoten halbieren, das Innere (Kerne usw.) entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schneiden und in Öl dünsten. Paprika hinzufügen und dann die Fleischbrühe 20 - 25 Minuten dünsten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Rotkohl

1 Kopf Rotkohl, fein geschnitten
2 Zwiebeln
2 Äpfel, entkernt und geschnitten
1/2 Tasse Johannisbeergelee
1 Lorbeerblatt
5 ganze Nelken
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/4 Pfd. Butter, ausgelassener Speck oder Hühnerfett
4 mittlere Schweineknöchle
100 ml Essig
1/4 Tasse Wasser

Alle Zutaten in einen grossen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze langsam für 2 - 2 1/2 Stunden kochen lassen.

* * * * * * *

Sprichwort: Vorsicht ist besser als Nachsicht.

* * *

Pepper Onion Casserole

(especially good with chicken or turkey)

750 g red, yellow and green peppers
500 g onions
2 tbsp. Crisco or oil
1/8 l beefstock
salt and pepper

Halve the peppers and clean them, then cut into strips. Cut onions into small pieces and sauté in oil. Add peppers and beefstock. Cook over low heat 20 - 25 minutes and then add salt and pepper to taste.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Red Cabbage

1 head red cabbage, thinly sliced
2 onions
2 apples, cored and sliced
1/2 cup red currant jelly
1 bay leaf
5 whole cloves
salt and pepper to taste
1/4 lb. butter, chicken or bacon fat
4 medium sized ham knuckles
100 ml vinegar
1/4 cup water

Mix together and bring to a boil. Cook slowly for 2 - 2 1/2 hours.

* * * * * * *

Proverb:

Forsight is better than hindsight.

OR

Always prepare today for tomorrow's needs.

* * *

Rotkohl

1 Glas oder eine Dose Rotkohl
1 mittelgrosse Dose Apfelmus
ca. 4 Lorbeerblätter
4 ganze Gewürznelken oder eine Prise Nelkenpulver
1 Essl. Butter (falls erwünscht)
Zucker nach Geschmack (falls erwünscht)

Rotkohl in einen Kochtopf mit Deckel geben, alle Zutaten hinzufügen und langsam köcheln lassen. (1/2 Stunde für Rotkohl "mit Biss" bis zu einer Stunde für weichen Rotkohl). Des öfteren umrühren, damit der Kohl nicht anbrennt.

Tip: Der Rotkohl kann nach diesem Rezept auch in der Backröhre zusammen mit einem Braten gemacht werden. Temperatur: 325°F.

Helga Rausch

* * * * * * *

Kartoffelauflauf

1 Dose Champignonsuppe ODER
1 Dose Selleriesuppe ODER
1 Dose Hühnersuppe

1 Tasse oder mehr Milch
1 Zwiebel, gewürfelt
6 - 8 geschälte, in Scheiben geschnittene mittlere Kartoffeln
Butter, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Backröhre auf 350°F einstellen. Kartoffeln und Zwiebeln lagenweise in eine Kasserolle geben, mit Butterflöckchen bedecken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Milch mit der Suppe aus der Dose vermischen und über die Kartoffeln geben. Einen Deckel oder Alufolie darauf geben und für 1 Stunde oder bis weich, backen.

* * * * * * *

Ein guter Tip: Im Falle einer versalzenen selbstgemachten Suppe schneidet man 2-3 grosse rohe Kartoffeln und kocht sie kurz in der Suppe. Sie saugen das Salz auf.

* * *

Red Cabbage

1 can or jar of red cabbage (bought at a deli)
1 medium can of apple sauce
about 4 bay leaves
pinch of cloves or 4 whole cloves
1 tbsp. butter (optional)
sugar to taste (optional)

Warm cabbage in dutch oven and add all ingredients. Slowly simmer to taste (1/2 hour for crunchy to 1 hr. for soft) Keep checking and stir so the cabbage does not burn on the bottom of the pan.
Note: This recipe can also be done in the oven with your roast at 325°F.

Helga Rausch

* * * * * * *

Easy Scalloped Potatoes

1 can cream of mushroom soup OR
1 can cream of celery soup OR
1 can cream of chicken soup

1 cup or more of milk
1 onion, diced
6 - 8 pared and sliced medium potatoes
butter
salt and pepper to taste

Set oven at 350°F. Spread the sliced potatoes and diced onion in layers in a casserole dish. Dab with butter and sprinkle with salt and pepper. Mix the milk and the canned soup together. Pour mixture over potatoes and cover with lid or foil wrap. Bake for 1 hour or until tender.

* * * * * * *

Helping hint: If you ever get too much salt in your homemade soup, cut up two or three big raw potatoes and cook them in the soup for awhile. They soak up salt like a blotter.

* * *

Gebackene Bohnen

500 g getrocknete braune Bohnen
250 g ganze Tomaten aus der Dose
2 mittlere Zwiebeln, gehackt
1 grüne Paprikaschote, gehackt
250 g geräucherter Speck, gewürfelt
3 Essl. Melasse, Honig oder Sirup
1 l Wasser

Die Bohnen abspülen, mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze im zugedeckten Topf für 45 Minuten kochen. Die gekochten Bohnen in eine gefettete Form füllen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die abgedeckte Form im Backofen bei 185°-200°C für 1 Stunde backen.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Kohlrouladen mit Sauerkraut

Die Kohlrouladen werden nach eigenem Rezept hergestellt. (es wird halb Schweine- und halb Rinderhack verwendet). Sie werden in einen Topf gegeben und mit Wasser bedeckt. Obenauf gibt man eine grosse Dose Sauerkraut. Auf dieses wiederum gibt man Westfälische Würstchen oder Pepperonischeiben mit oder ohne Knoblauch, in 5 cm Stücke geschnitten. Dann kommt alles in die Backröhre oder auf die Herdplatte zum Garkochen. Falls erwünscht, kann das Sauerkraut mit Stücken scharfen roten Paprikas garniert werden.

Irene Olyschläger

* * * * * * *

Haushaltstip:

Weisskohl kann im ganzen gefroren werden. Die Blätter werden durch das Eingefrieren weich und lassen sich leicht aufrollen für Kohlrouladen. Es dauert ungefähr eine Woche, bis ein ganzer Kohlkopf durch und durch gefroren ist.

* * * * * * *

Sprichwort: Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer.

* * *

Baked Bean Casserole

1 lb. kidney beans
2 cups tomatoes (canned or stewed)
2 medium onions, chopped
1 green pepper, chopped
1/2 lb. salt pork or slap bacon, diced
3 tbsp. molasses (or honey or syrup)
1 quart water

Rinse beans and put into a pot. Add the water and bring to a boil. Reduce heat, cover pot and simmer for 3/4 hour. Place cooked beans in well-greased casserole; add the rest of the ingredients and mix. Cover casserole and bake in 350°F oven for 1 hour or until tender.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Cabbage Rolls with Sauerkraut

Make up your favorite cabbage roll recipe. (use half pork and half beef).
Fill the pan or pot with water to cover the rolls.
Open a large can of sauerkraut and spread over the top of the cabbage rolls.
Take some Westphalian sausages (or pepperoni slices) with or without garlic, cut into 2 inch pieces and spread over the sauerkraut. Place in oven or cook on stove until done. When done, decorate with hot red peppers if desired.

Irene Olyschläger

* * * * * * *

Kitchen Hint:

Cabbage can be frozen whole in the freezer. The leaves will become soft and can be easily rolled into cabbage rolls. (It takes about a week to freeze completely through)

* * * * * * *

Proverb: One swallow does not make a summer.

* * *

Feiner Rettichsalat
(für 1 Person)

250 g Rettich
2 Essl. Sahnejoghurt
Zitronensaft, Salz,
Zucker, Pfeffer,
1 Teel. süsser Senf

Den Rettich schälen und auf einer Reibe fein raspeln. Joghurt mit Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Senf verrühren. Abschmecken und mit dem Rettich vermengen. Dazu ein gebuttertes Vollkornbrot essen.

* * * * * * *

Eiersalat
(für 1 Person)

2 Eier
100 g Spargel
100 g tiefgefrorene Erbsen
2 Essl. Joghurt
Salz, Pfeffer, Currypulver,
Zitronensaft, Zucker,
Petersilie

Eier hartkochen, pellen, in Scheiben schneiden, Spargelstückchen und aufgetaute Erbsen zufügen. Joghurt mit Gewürzen verrühren, abschmecken und über die Salatzutaten giessen. Mit Petersilie bestreuen.

* * * * * * *

Kartoffelsalat

8 mittlere Kartoffel
4 hartgekochte Eier
3 Essiggurken
2 Äpfel
2 kleine Zwiebeln
mehrere Löffel Mayonnaise
Essig, Salz, Pfeffer und
Zucker nach Geschmack

Kartoffeln kochen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Eier und Gurken in Würfel und die Äpfel und Zwiebeln fein schneiden. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker eine süss-sauere Salatsosse herstellen (etwas scharf abschmecken, da der Geschmack nach einiger Zeit etwas nachlässt, nachdem die Sosse mit den Kartoffeln vermischt wurde). Mayonnaise hinzufügen und alles gut vermischen.

Erika Glombitza

White Radish Salad
(for 1 person)

1 large white radish (250 g)
2 tbsp. yogurt
lemon juice
salt, pepper and sugar to taste
1 tsp. mild mustard

Peel and shred radish into a bowl. Combine yogurt, salt, pepper, sugar and mustard and add to shredded radish. Serve with buttered "Pumpernickel" bread.

* * * * * * *

Egg Salad
(for 1 person)

2 eggs
100 g asparagus
100 g frozen peas
2 tbsp. yogurt
salt, pepper, curry powder
lemon juice, parsley

Hard boil, peel and slice eggs. Add thawed peas and asparagus. Stir the spices into the yogurt and taste. Pour over the salad. Decorate with parsley.

* * * * * * *

Potato Salad

8 medium potatoes
4 hard-boiled eggs
3 pickles
2 apples
2 small onions
some spoonfuls of Kraft Salad Dressing
vinegar, salt, pepper and sugar to taste

Boil potatoes and cut into slices or cubes. Cut the eggs and pickles into cubes. Slice the apples and onions fine. Add vinegar, salt, pepper and sugar to taste mixed in a sauce beforehand. Emphasize the vinegar because it dissipates over time. Bind everything together with Kraft Salad Dressing. Mix well.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Tomatensalat

1/2 Pfund feste Tomaten
etwas Salz und Pfeffer
1 gewürfelte kleine Zwiebel
4 Essl. Salatöl
1 Essl. Essig
Prise Salz und Zucker
feingehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, usw)

Tomaten in Scheiben schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit den Zwiebelwürfeln in eine Schüssel füllen. Für die Salatsosse die flüssigen Zutaten zuerst verquirlen, dann die trockenen Zutaten hinzufügen und die fertige Sosse über die Tomaten giessen.

* * * * * * *

Gurken-Relish

6 l Korb mit Gurken
5 - 6 Zwiebeln

Gurken und Zwiebeln in einer Küchenmaschine zerkleinern. Mischung in eine grosse Schüssel geben und über Nacht stehen lassen. Morgens die Flüssigkeit abgiessen und die folgende Mischung herstellen:

3 Tassen Zucker
1/2 Tasse Mehl
3/4 Teel. Ingwer
Prise Pfeffer
2 Essl. Selleriegewürz
3 Tassen weisser Essig
1 Tasse Wasser

Alle Zutaten werden in einen Kochtopf gegeben und für 5 Minuten gekocht. Gurken werden hinzugegeben und weitere 10 Minuten gekocht, wobei stetes Rühren sehr wichtig ist. Die fertige Mischung wird in sterilisierte Gläser gegeben und gut verschlossen. Ausgezeichnet mit "Hot dogs", "Hamburgers" oder auch zum Untermischen im Kartoffelsalat.

* * * * * * *

Sprichwort:

Was man wünscht, glaubt man gern.

* * *

Tomato Salad

1/2 lb. firm tomatoes
pinch salt and pepper
1 diced onion (small)
4 tbsp. oil
1 tbsp. vinegar
pinch salt and sugar
finely chopped herbs (dill, parsley, chives, etc.)

Slice tomatoes and sprinkle with salt and pepper. Put together with diced onions into a bowl. Then combine liquid measures and add dry ingredients. Pour over tomatoes.

* * * * * * *

Cucumber Relish

6 quarts cucumbers
5 - 6 onions

Put cucumbers and onions through food chopper, put into large bowl and let stand overnight. Next morning drain thoroughly and combine:

3 cups sugar
1/2 cup flour
3/4 tsp. ginger
dash pepper
2 tbsp. celery seed
3 cups white vinegar
1 cup water

Put all ingredients in saucepan and boil 5 minutes. Add pickles and cook 10 minutes, stirring constantly. Fill into sterilized jars and seal.
Excellent with hot dogs and hamburgers or mixed in with potato-salad.

* * * * * * *

Proverb: We believe what we wish to believe.

* * *

Swallowing your pride occasionally
will never give you indigestion.

* * *

Rettichsalat

1 grosser Rettich oder 2 kleinere Rettiche
1 Essl. Essig
2 Essl. Öl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Der Rettich wird geschält und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden mit Essig, Öl und Salz vermischt und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut.

* * * * * * *

Kartoffelsalat

6 - 8 mittlere Kartoffeln, in der Haut gekocht und danach geschält
1 Tasse Mayonnaise
1 Teel. Senf
1 Essl. Essig
1 Essl. kleine Gurkenstückchen
1/4 Tasse Milch
1/2 Teel. Salz oder Maggigewürz oder Hühnerbrühewürfel (aufgelöst in Wasser)
Prise Pfeffer, Knoblauchpulver, Currypulver, Paprika
1/4 Teel. Selleriegewürz
1 Essl. frischgewürfelte Zwiebel oder 1 Teel. trockene Zwiebel, gerieben oder Zwiebelpulver

Kartoffeln werden zubereitet und zum Abkühlen in den Kühlschrank gestellt. Inzwischen vermischt man alle anderen Zutaten gut miteinander. Die kalten in Scheiben oder Stücke geschnittenen Kartoffeln gibt man hinzu. Kalter Braten oder jegliche Art deutscher Würstchen passen ausgezeichnet zu Kartoffelsalat.

* * * * * * *

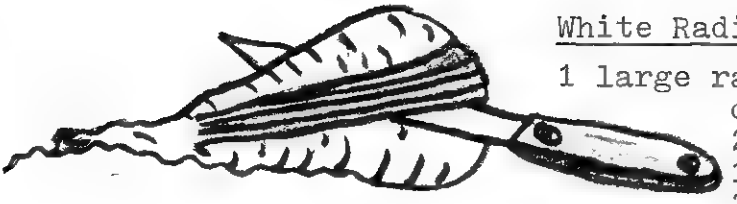
Vorschlag: Jede Art von Salat kann in mit Salatblättern ausgelegten und ausgehöhlten Orangenhälften serviert werden.

* * * * * * *

Sprichwort:

Das Glück suchen wir, das Unglück sucht uns.

* * * * * * *



White Radish Salad

1 large radish
or
2 small radishes
1 tbsp. vinegar
2 tbsp. oil
salt and pepper to taste

Scrape the radishes and slice thinly. Mix with the vinegar, oil and salt. Sprinkle with freshly ground pepper.

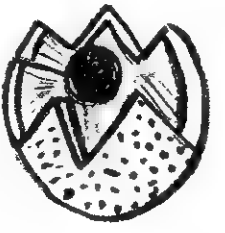
* * * * * * *

Potato Salad

6 - 8 medium potatoes boiled in their skins and peeled
1 cup Miracle Whip
1 tsp. mustard
1 tbsp. vinegar
1 tbsp. hot dog relish
1/4 cup milk or cream
1/2 tsp. salt or Aromat seasoning or cube of chicken broth (dissolved)
pinch of pepper, garlic powder, curry powder, paprika
1/4 tsp. celery seeds
1 tbsp. fresh diced onion or 1 tsp. dried minced onion or onion powder

Prepare potatoes and cool in fridge. Mix other ingredients together. Stir in cold potatoes. Serve with cold meat or German sausages.

* * * * * * *



Idea: Serve any kind of salad in lettuce lined orange cups.

* * * * * * *

Proverb:

We seek good fortune,
misfortune seeks us.

* * *

Eiersalat-Sandwiches

1/2 Laib Weizenbrot oder Weissbrot
6-8 hartgekochte Eier
1/2 Tasse Mayonnaise
1/2 Teel. Senf
1/2 Teel. getrocknete, geriebene Zwiebel
Prise Pfeffer und Knoblauchpulver
Prise Salz
1/4 Teel. Selleriegewürz
1/4 - 1/2 Teel. Currypulver
1/4 - 1/2 Teel. Paprika

Eier in kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen. Für 7 - 12 Minuten die Eier im heissen Wasser lassen, jedoch nicht mehr kochen, nur noch sieden lassen. Anschliessend sofort in sehr kaltes Wasser geben und abgekühlte Eier herausnehmen und abschälen. Dann zerdrückt man die Eier oder schneidet sie in sehr kleine Stücke. Mayonnaise, Senf, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Salz, Selleriegewürz, Currypulver und Paprika vermischen und die Eier dazugeben. Ungefähr einen Esslöffel dieser Mischung auf eine Scheibe Brot geben, mit einer weiteren Scheibe Brot bedecken und servieren. Auch geeignet für eine Zwischenmahlzeit!

Alice Reid

* * * * * * *

Lachssalat

1/2 Pfund Dosenlachs in grösseren Stücken
2 hartgekochte Eier, gewürfelt
1 Tasse gewürfelte Selleriestengel
1/4 Tasse französische Salatsosse
Salatblätter
1/4 Tasse Mayonnaise
gefüllte Oliven oder Gurken in Scheiben

Den Lachs, Eier, Sellerie und Salatsosse leicht miteinander vermischen und kalt stellen. Salatblätter in eine Schüssel geben, Lachssalat darauf geben und mit Mayonnaise und Oliven oder Gurken garnieren.

* * * * * * *

Sprichwort: Man muss die Katze nicht im Sack kaufen.

Egg Salad Sandwiches

1/2 loaf of whole what or white bread
6 - 8 hard boiled eggs
1/2 cup Miracle Whip or mayonnaise
1/2 tsp. mustard
1/2 tsp. dried minced onion
pinch of pepper and garlic powder
sprinkle of salt
1/4 tsp. celery seeds
1/4 - 1/2 tsp. curry powder
1/4 to 1/2 tsp. paprika

Place eggs in cold water and bring to a boil. Turn heat down to simmer and let eggs stand in hot water another 7 - 12 minutes. Place immediately in very cold water. Take cooled eggs out, dry and shell. Mash with potato-masher or cut into very small pieces. Mix the Miracle Whip, mustard, minced onion, pepper, garlic, salt, celery seeds, curry powder and paprika together. Add eggs and mix. Spread about 1 tbsp. on a piece of bread and cover with another. Great for lunches!

Alice Reid

* * * * * * *

Salmon Salad

1/2 lb. canned salmon, left in large pieces
2 hard-cooked eggs, chopped
1 cup small-diced celery
1/4 cup French dressing
salad greens
1/4 cup mayonnaise
sliced stuffed olives or pickles

Toss together lightly salmon, eggs, celery and French dressing. Chill. Arrange on salad greens and garnish with mayonnaise and olives or pickles.

* * * * * * *

Proverb:

One shouldn't buy a pig in a poke.

* * *

Leichter Nudelsalat

1 1/2 - 2 Tassen Nudeln - werden bis zum "al dente" Grad gekocht, abgegossen und für einige Stunden in eine Mischung von Öl, Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack gelegt.

Füge hinzu: 1 kleinen Behälter Wurstsalat
Selleriestangen, geschnitten
gekochte Karotten, Bohnen, Erbsen, usw.
sowie jegliche Zutaten, welche man für geeignet hält.

Elizabeth Essig

* * * * * * *

Zucchini-Salat

1 Tasse weisser Essig
2/3 Tasse Olivenöl
2 Essl. Zucker
1 Knoblauchzehe, gerieben
1 Teel. Salz
1 Teel. getrocknetes Basilienkraut, zerdrückt
einige Prisen Pfeffer
4 Tassen Zucchini, zerschnitten
1/4 Tasse Lauch, zerschnitten
2 mittlere Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
einige Blätter grünen Salat

Für die Salatsosse werden Essig, Öl, Zucker, Knoblauch, Salz, Basilienkraut und Pfeffer gut vermischt. Die Zucchinistücke werden in wenig Wasser für etwa 3 Minuten gekocht und das Wasser abgegossen. In einer rechteckigen Kasserolle legt man einschichtig den Zucchini, giesst die Hälfte der Salatsosse darüber und legt darauf eine weitere Zucchini-Schicht, worauf die restliche Salatsosse gegeben wird. Die Kasserolle wird abgedeckt und für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Vor dem Servieren giesst man den Zucchini ab und hält 1/4 Tasse Flüssigkeit zurück. Der Zucchini wird auf eine mit Salatblättern ausgelegte Platte gelegt, mit dem geschnittenen Lauch bedeckt und rundherum mit Tomatenstücken verziert. Die zurückgehaltene Salatsosse wird obenauf gegeben. Ergibt 8 Portionen.

* * * * * * *

Easy Noodle Salad

1 1/2 - 2 cups noodles - cook to "al dente" stage, drain and soak several hours in oil, salt, pepper and vinegar to taste

Add: 1 small container wurst salad
sliced celery
cooked carrots, beans, peas etc.
anything else that you fancy.

Elizabeth Essig

* * * * * * *

Zucchini Salad

1 cup white vinegar
2/3 cup olive oil
2 tbsp. sugar
1 clove garlic, minced
1 tsp. salt
1 tsp. dried basil, crushed
few dashes pepper
4 cups sliced zucchini
1/4 cup sliced green onion
2 med. tomatoes, cut in thin wedges
leaf lettuce

To make dressing, combine vinegar, olive oil, sugar, garlic, salt, basil and pepper and mix well. Cook sliced zucchini in small amount of water about 3 mins. or until crisp-tender. Drain. Arrange half the zucchini in single layer in a rectangular dish. Pour half of the dressing over zucchini. Arrange remaining zucchini over first layer. Pour on remaining dressing. Cover and refrigerate several hours or overnight. To serve, drain zucchini, reserving 1/4 cup dressing. Arrange zucchini on a lettuce-lined plate, top with sliced green onion. Arrange tomato wedges around zucchini, drizzle with the reserved dressing. Makes 8 servings.

* * * * * * *

Quotation: Often the best advice
will have the worst result.

* * *

Gurkensalat

1 grosse Gurke
4 Essl. saure Sahne
1 Essl. Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Essl. Dill

Die Gurke schälen, in feine Scheiben schneiden, mit der saueren Sahne und Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Dill unterrühren. Sofort servieren.

Karin Wellnitz

* * * * *

Wurstsalat (für 1 Person)

2 Knackwürste
Zwiebelringe
Zum Abschmecken: Essig verdünnt mit Wasser und Öl

Von den Knackwürsten die Haut abziehen, die Knackwürste in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Zwiebelringe darauf verteilen. Das Öl und den verdünnten Essig darüber giessen.

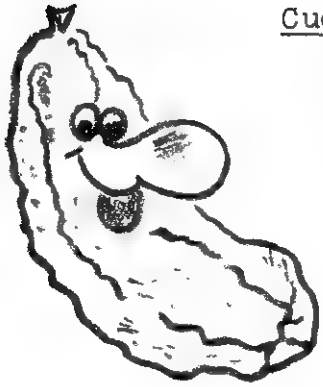
Karin Wellnitz

* * * * *

8 Gebote für die gute Ehefrau

1. Höre auf alles was ER sagt - und mach das, was du für richtig hältst!
2. Halt den Mund - wenn ER ihn aufreisst!
3. Bewundere IHN, wenn du etwas von IHM haben willst!
4. Lächle - wenn ER nach anderen guckt!
5. Manchmal lass IHN auch Recht behalten!
6. Spare von deinem Wirtschaftsgeld - denn du brauchst öfter mal was Neues!
7. Vergiss nicht IHM zu sagen, was du alles für IHN tust.
8. Aber LIEBE IHN, auch wenn ER brummt und unrasiert ist!

* * * * *



Cucumber Salad

1 large cucumber
4 tbsp. sour cream
1 tbsp. vinegar
salt and pepper to taste
1 tbsp. dill

Peel the cucumber and slice. Pour the sour cream and vinegar over the cucumber and season with salt and pepper. Add the dill and mix well. Serve immediately.

Karin Wellnitz

* * * * *

Sausage Salad (for 1 person)

2 meat sausages (Knackwurst)
onion rings
to taste: vinegar mixed with water and oil

Remove the skin from the sausages, cut them into thin slices. Arrange the sausage slices on a plate. Distribute the onion rings evenly over the sausage slices. Pour the watered vinegar and oil over the sausage slices and serve.

Karin Wellnitz

* * * * *

RECIPE FOR TWO

A cup of understanding,
a pinch of courtesy,
some extra-tender kisses,
a hug, or two, or three....
For seasoning, try some teasin',
then you will have the kind of stew
that simmered with a lot of love
will be perfect just for TWO!

* * * * *

Bohnensalat

1 Dose gelbe Bohnen
1 Dose grüne Bohnen
1 Dose welsche Bohnen
1 grüne Paprikaschote
1 grosse Zwiebel
4 Selleriestengel

Salatsosse:

1/2 Tasse Pflanzenöl
1/2 Tasse Zucker
1/2 Tasse Essig
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer

Die Flüssigkeit der gelben, grünen und welschen Bohnen abgiessen. Die welschen Bohnen kurz mit Wasser abspülen. Paprikaschote und Sellerie in Stücke, Zwiebel in Ringe schneiden. Die sechs Gemüsearten vermischen; ebenso alle Zutaten für die Salatsosse. Die fertige Salatsosse über das Gemüse geben, gut untermischen und einige Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Sahniger Krautsalat (ca. 8 Tassen)

1 grosser Weisskohl (4 Pfund), zerschnitzelt
1/4 Tasse Zucker
1/4 Tasse Zitronensaft
3/4 Tasse Mayonnaise
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. Pfeffer
1 Tasse geriebene Möhren
1/2 Tasse gewürfelte grüne Paprikaschote (falls erwünscht)

Den zerschnitzelten Kohl in eine grosse Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und gut vermischen. Abdecken und für 30 Minuten kalt stellen.
Den Zitronensaft mit der Mayonnaise in einer kleinen Schüssel gut vermischen; über den Weisskohl geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die geriebenen Möhren und die gewürfelte Paprikaschote dazugeben. Alles gut untermischen.

Alice Reid

Bean Salad

1 tin yellow beans
1 tin green beans
1 tin kidney beans (drain and rinse)
1 green pepper
1 large onion (cut into rings)
4 celery stalks (cut into slices)

Dressing:

1/2 cup vegetable oil
1/2 cup white sugar
1/2 cup vinegar
1 tsp. salt
1/2 tsp. pepper

Drain water from yellow and green beans and mix first six ingredients together. Also mix last five ingredients together. Mix vegetables with the oil-mixture and let stand until ready to use (for best results over night).

Erika Glombitza

* * * * * * *

Creamy Coleslaw

1 large cabbage (4 lbs.) shredded
1/4 cup sugar
1/4 cup lemon juice
3/4 cup mayonnaise or "Miracle Whip"
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
1 cup grated carrots
1/2 cup diced green pepper (optional)

1. Place shredded cabbage in very large bowl; sprinkle with sugar; toss until mixed. Cover. Chill 30 minutes.
2. Mix lemon juice and mayonnaise in a small bowl. Pour over cabbage. Sprinkle with salt and pepper. Add carrots and green pepper. Toss to mix well. Makes about 8 cups.

Alice Reid

* * * * * * *

Kohlsalat

1 mittlerer Weisskohl
2 Zwiebeln
1 Paprikaschote
3/4 Tasse Zucker
1/2 Tasse Essig
1/2 Tasse Öl
2 Teel. Salz
1 1/2 Teel. Selleriesalz

Den Kohl fein hacken. Die feingehackten Zwiebeln und Paprika untermischen. Die restlichen Zutaten zum Kochen bringen, über den Kohl giessen und gut durchmischen. In den Kühlschrank stellen und zwischendurch öfters mal umrühren. Mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Der Salat hält sich ungefähr 1 Woche im Kühlschrank.

* * * * * * *

Bohnensalat

500 g Bohnen
Salz

Für die Marinade:
2 Essl. Öl
4 Essl. Essig
1 Zwiebel
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Gefädelte, gewaschene Bohnen brechen. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. In 20 Minuten garkochen. Auf einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit aus Öl, Essig, feingewürfelter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker die Marinade rühren. Über die Bohnen giessen. 30 Minuten durchziehen lassen.

* * * * * * *

Karottensalat

Folgendes zusammen garkochen:
2 Pfund Karotten in Stücke geschnitten
1 mittlere Zwiebel (gewürfelt)
1 Tasse Sellerie in Stücke geschnitten
1 grünen Paprika (2 cm Würfel)
Nach dem Kochen das Wasser abgiessen und abtropfen lassen.

Sosse: 1 Dose Tomatensuppe
1/2 Tasse Essig
1 Tasse Zucker
1 Teel. Senf
1 Teel. Worcestershire Sosse

Die Sosse über das Gemüse geben und für 24 Stunden durchziehen lassen.

Cole Slaw

1 med. cabbage
2 cooking onions
1 sweet pepper
3/4 cup white sugar
1/2 cup white vinegar
1/2 cup Crisco oil
2 tsp. salt
1 1/2 tsp. celery salt

Shred cabbage, add finely chopped onions and peppers. Bring remaining ingredients to a boil. Pour over cabbage. Toss well. Refrigerate, tossing a few times before serving. Prepare at least 24 hours before serving. Keeps well in refrigerator up to one week.

* * * * * * *

Bean Salad

500 g beans
salt

For the marinade:
2 tbsp. oil
2 tbsp. vinegar
1 onion
dash of sugar
salt and pepper to taste

Wash beans, break them into pieces and remove strings if necessary. Cook for 20 minutes in salt water. Put into a sieve to let water drip off and let beans cool. Prepare marinade with oil, vinegar, onion (finely chopped) and add salt, pepper and sugar to taste. Pour over beans. Prepare 30 minutes before serving.

* * * * * * *

Carrot Salad

Cook together until firm:
2 lbs. carrots cut in pieces
1 med. spanish onion (chunks)
1 cup celery, sliced
1 green pepper (1" squares)

Drain after cooking.

Sauce: 1 can tomato soup
1/2 cup vinegar
1 cup sugar
1 tsp. mustard
1 tsp. Worcestershire sauce

Pour over vegetables and marinate for 24 hours.

* * *

Wurstsalat
für heisse Sommertage

1 Ring Fleischwurst
200 g Schweizer Käse
2 - 3 Essiggurken
2 Bündchen Radieschen
1 grosse Zwiebel
Salz, Pfeffer und Maggigewürz
Öl und Essig

Die Fleischwurst und den Käse in Streifen klein schneiden. Ebenso die Radieschen, Essiggurken und Zwiebeln klein schneiden. Mit Öl und Essig abschmecken, dazu eine Prise Salz, Pfeffer und einen Schuss Maggi.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Waldorf Salat

4 mittlere Äpfel, entkernt und gewürfelt
1/2 Tasse Selleriestengel, gewürfelt
1/2 Tasse Weintrauben
1/2 Tasse Walnüsse, gehackt
Salatblätter
1/2 Tasse Mayonnaise oder Salatsosse
1 Essl. Zucker
1/2 Teel. Zitronensaft
1/2 Tasse Schlagsahne
Muskatnusspulver

Äpfel, Sellerie, Weintrauben und Walnüsse miteinander vermischen. Eine Schüssel mit Salatblättern auslegen und Obstmischung hinein geben. Kalt stellen. Mayonnaise oder Salatsosse mit Zucker und Zitronensaft vermischen, Sahne schlagen und unter die Mayonnaisemischung geben. Dieses nun auf das gekühlte Obst geben; leicht mit Muskatnusspulver bestreuen. Vor dem Servieren alles gut durchmischen.
Ergibt 6 Portionen.

* * * * * * *

Sprichwort:
Die Kunst ist lang, das Leben kurz.

* * *

Wurst Salad
for hot summerdays

1 ring bologna or similar meat
200 g Swiss cheese
2 - 3 pickles
2 bunches of radishes
1 large onion
salt, pepper and Maggi-seasoning
oil and vinegar

Cut meat and cheese into small strips; also the pickles, radishes and onion. Add oil, vinegar, salt, pepper and "Maggi"-seasoning to taste.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Waldorf Salad

4 medium apples, cored and chopped
1/2 cup chopped celery
1/2 cup grapes
1/2 cup chopped walnuts
lettuce leaves
1/2 cup mayonnaise or salad dressing
1 tbsp. sugar
1/2 tsp. lemon juice
1/2 cup whipping cream
ground nutmeg

Combine apples, celery, grapes and walnuts. Turn fruit mixture into a lettuce-lined salad bowl and chill. Combine mayonnaise or salad dressing, sugar and lemon juice. Whip cream and fold into mayonnaise mixture. Spoon the dressing over the chilled apple mixture. Sprinkle lightly with nutmeg. To serve, mix dressing under fruits. Makes 6 servings.

* * * * * * *

Proverb:

Life is short, art is long.

* * *

OBST - UND GEMÜSESPRACHE:

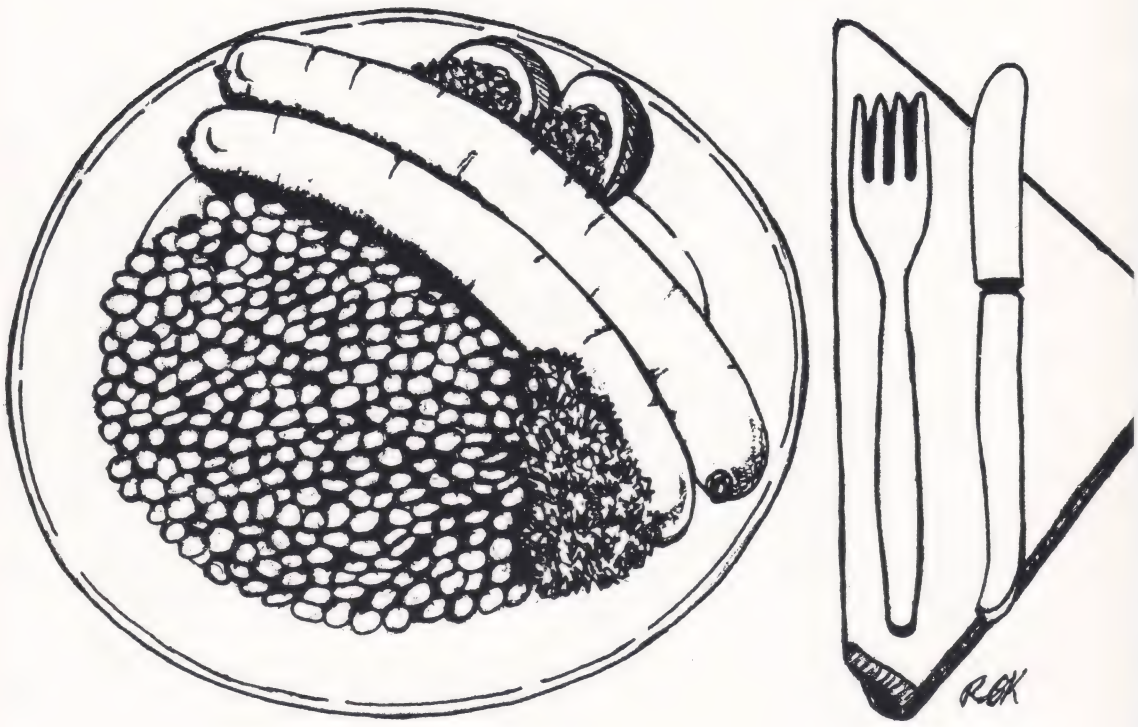
Do you know your vegetables?

Vegetable Quiz

1. ..... a foot ailment
2. ..... a measure of gold
3. ..... wages
4. ..... a short name for a heating apparatus plus a kitchen utensil
5. ..... a vehicle plus a period of time
6. ..... to make thread plus what happens after strenuous exercise
7. ..... anEuropean capital plus what a seed does after it's planted
8. ..... a man's name plus an indefinite article plus a part of the body
9. ..... part of the verb "to be"
10. ..... a substitute for meat plus a growing thing
11. ..... a letter of the alphabet
12. ..... a breed of dog plus a blossom
13. ..... a nationality plus a word to describe damage by fire
14. ..... two indefinite articles plus a word meaning an extra one plus a man's nickname
15. ..... a vessel for cooking plus an indefinite article plus a preposition
16. ..... another word to describe a skill plus the sound made by a clock plus to swallow wrong
17. ..... a preposition plus a charged molecule
18. ..... to spring a .....

(answers: corn, carrot, celery, radish, cabbage, spinach, brussel sprouts, tomato, bean, egg plant, pea, cauliflower, swiss chard, asparagus, potato, artichoke, onion, leek.)

Hauptgerichte



Main Dishes

Rinderrouladen

4 Scheiben Rindfleisch
etwas Senf, Salz, Pfeffer
4 - 6 Scheiben feingeschnittenen Speck
1 mittlere Zwiebel, feingeschnitten
Fett zum Anbraten
ca. 3/8 l Wasser zum Aufgiessen
Gustin zum Binden

Das Fleisch mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Speck und Zwiebel belegen. Das Fleisch aufrollen und zubinden oder mit Bratennadeln zusammenhalten.
Das Fett erhitzen, die Rouladen von allen Seiten im offenen Topf anbraten, dann von der Seite her Wasser zugeben und im zugedeckten Topf für 2-2 1/2 Stunden schmoren lassen. (Im Schnellkochtopf cirka 20-25 Minuten). Wenn die Rouladen gar sind, mit Gustin binden und mit Salz abschmecken.

Veränderung: Die Sosse nach Belieben mit Paprika, Tomatenmark, Zitronensaft oder saurer Sahne würzen.

Tanya Nermerich

* * * * * * *

Saure Nieren

1 Pfund Schweinsnieren
2 kleine Zwiebeln
1 Essl. Butter
1 Essl. Schweineschmalz
etwas heisses Wasser
1 Essl. Mehl
1/8 l saurer Rahm
2-3 Essl. Essig
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Zucker

Gutgewässerte Schweinsnieren der Länge nach aufschneiden, die Harnstränge entfernen und die Nieren in ganz dünne Scheibchen schneiden. Inzwischen die Zwiebelscheiben in Butter und Schweineschmalz rösten, dann die Nieren im Mehl wälzen, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und nicht länger als 6 Minuten braten, dabei des öfteren wenden. Erst nach dem Braten auf der vorgewärmten Platte mit Salz und Pfeffer würzen. Zu dem Bratensaft den Essig und sauren Rahm giessen, Sosse mit Salz und Zucker abschmecken und über die angerichteten Nieren giessen. Dazu Kartoffelpüree und Salat reichen.

* * *

Beef Rouladen

4 thin slices of round steak (rouladen)
mustard, salt and pepper
4 - 6 slices bacon, chopped fine
1 med. onion, chopped fine
fat for frying
about 3/8 l water
cornstarch for thickening sauce

Spread mustard on the beef slices; sprinkle with salt and pepper; cover with onions and bacon. Roll up the meat and hold together with toothpicks. Heat the fat and brown the rouladen from all sides. Add water at the side of the pot. Cover the pot and cook for 2 - 2 1/2 hours over low heat. (in pressure cooker about 20 - 25 minutes). When the rouladen are cooked add cornstarch and salt to taste for the gravy.
Variations: Make the gravy as you like using paprika, tomato paste, lemon juice or sour cream.

Tanya Nermerich

* * * * * * *

Kidneys in Sour Cream Sauce

1 lb. pork kidneys
2 small onions, sliced
1 tbsp. butter
1 tbsp. lard
some hot water
1 tbsp. flour
1/8 l sour cream
2 - 3 tbsp. vinegar
salt and pepper
pinch of sugar

Take well rinsed pork kidneys and cut lengthwise. Take out the veins. Slice the kidneys. Meanwhile sauté the onion slices in butter and lard. Coat the kidneys in flour and add to the onions. Do not fry more than 6 minutes, turn frequently. Sprinkle with salt and pepper only after placing kidneys on pre-warmed plate. Add sour cream and vinegar to the pan-juice. Add salt and pepper to taste and pour over the prepared kidneys. Serve with mashed potatoes and salad.

* * * * * * *

Proverb: Haste makes waste.

*

Think twice before you leap.

*

Nudelauflauf

250 g kleinere Nudeln
300 g gekochten Schinken
150 g Gouda Käse, gerieben
3 Eier
ca. 1/4 l Milch
Semmelbrösel und Butterflöckchen
Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack

Nudeln kochen und abtropfen lassen. Eine Auflaufform nehmen, etwas einfetten, den Boden mit Nudeln bedecken. Darüber eine Schicht Schinken und Käse geben. Wieder eine Schicht Nudeln und den restlichen Schinken und Käse darauf tun, dann den Rest Nudeln und mit Semmelbrösel bestreuen. Die kalte Milch mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und über die Semmelbrösel giessen. Mit Butterflöckchen belegen. In den Ofen bei 200°C auf die mittlere Schiene setzen und ca. 1/2 Stunde schön goldgelb backen.

Claudette Nita

* * * * * * *

Huhn mit Brokkoli

1 ganzes Huhn
1 Dose Champignonsuppe
1 Dose Hühnersuppe
1/2 Tasse Mayonnaise
1/2 - 1 Tasse milden Käse, gerieben
1 Teel. Senf
1/4 Scheibe Zitrone (davon den Saft)
1/4 - 1/2 Teel. Curry
etwas Pfeffer
2 Bündel Brokkoli

Das Huhn wird in einem grossen Topf gekocht, bis es gar ist. (Die Hühnerbrühe verwendet man für Suppe am nächsten Tag). Nachdem es abgekühlt ist, wird es entbeint und das Fleisch auf einen Teller gegeben. Brokkoli wird kurz gekocht (nicht gar) und danach in eine gebutterte Kasserolle gegeben. Das Hühnerfleisch kommt obenauf. Die Suppen mixt man mit Mayonnaise, Zitronensaft, Gewürze und Käse und giesst diese Mischung über Brokkoli und Huhn. In den Ofen schieben und bei 200°C für 35 Minuten überbacken.
Schmeckt sehr gut mit Reis.

Alice Reid

* * * * * * *

Noodle Casserole

250 g macaroni
(or noodles of your choice)
300 g cooked ham
150 g Gouda cheese, grated
3 eggs
approx. 1/4 l milk
salt, pepper, paprika to taste
breadcrumbs
flakes of butter

Cook noodles, drain and put into a greased casserole. Cover the bottom with a layer of noodles, top with a layer of ham and cheese and on top of these place another layer of noodles and the remainder of ham and cheese. Final layer consists of the rest of the noodles. Sprinkle with breadcrumbs. Mix cold milk with eggs and spices and pour over casserole. Top with flakes of butter and bake in 350°F oven for 1/2 hr.

Claudette Nita

* * * * * * *

Chicken and Broccoli Bake

1 whole chicken
1 can cream of mushroom soup
1 can cream of chicken soup
1/2 cup Miracle Whip
1/2 - 1 cup mild or medium cheddar, shredded
2 bunches of broccoli
1 tsp. mustard
1/4 slice of lemon (squeeze for juice)
1/4-1/2 tsp. curry
pinch of pepper

Boil the chicken in a large pot until done. (Save the water afterwards for soup the next day). Cool and remove the meat. Partially cook broccoli and place in buttered pan. Spread the chicken pieces over the broccoli. Mix the soups, salad dressing, lemon juice, spices and cheese in a bowl. Pour mixture over chicken and broccoli. Bake in oven at 350°F for 35 minutes. Serve with rice.

Alice Reid

* * * * * * *

Remember:

A wife who has good horse sense never becomes a nag.

* * *

Chinesische Fleischbällchen

① 4 Essl. Öl
500 g Hackfleisch
1/2 Teel. Knoblauchsalz
1 Teel. Pfeffer

② 2 Eier
30 g Mehl
1 Teel. Salz

③ 1 Dose Hühnersosse
2 grüne Paprikaschoten
1 Dose Ananas in Stücke

④ 3 Essl. Gustin
100 g Zucker
1/8 l Essig
1 Dose Ananassaft
3 Essl. Soyasosse

⑤ 1 grosse Tomate (nach Belieben)

Zubereitung nach Nummern ① bis ⑤

Man erhitzt das Öl in einer grossen Pfanne, verrührt Zutaten von Nr. 1 und formt kleine Fleischbällchen. Dann verrührt man Zutaten Nr. 2 und taucht die Fleischbällchen in den Teig. Fleischbällchen werden im erhitzten Öl leicht angebräunt, das Fett wird bis auf 1 Esslöffel abgegossen. Zutaten Nr. 3 werden zur Pfanne zugefügt, alles wird abgedeckt und für 5 Min. gekocht. Dann legt man die Fleischbällchen in die Sosse zurück und kocht sie für 3 Minuten. Zutaten Nr. 4 werden vermischt und langsam in die Sosse gerührt. Die Klösschen werden mit Reis serviert.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Verlorene Eier

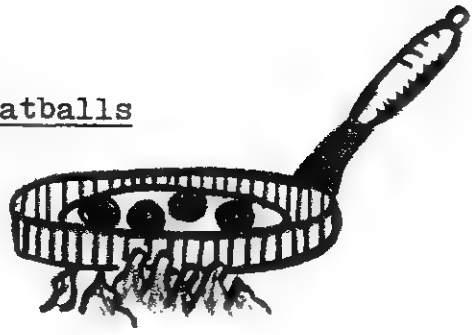
1 oder 2 Eier
3/4 Tasse Milch
Salz oder Pfeffer nach Belieben

Eier, Milch und Gewürz vermischt man gut und lässt alles in der Bratpfanne bei hoher Hitze für 2 Minuten braten.

Tip: Nach Belieben kann vor dem Braten eine gehackte Zwiebel, Tomaten, Paprikaschoten oder anderes gehackte Gemüse dazugegeben werden.

Debbie Nita

Chinese Meatballs



① 1/4 cup cooking oil
1 lb. ground beef
1/2 tsp. garlic salt
1 tsp. pepper

② 2 eggs
1/4 cup flour
1 tsp. salt

③ 1 can chicken gravy
2 green peppers
1 can pineapple chunks (drained)

④ 3 tbsp. cornstarch
1/2 cup sugar
1 can pineapple juice
1/2 cup vinegar
3 tbsp. soya sauce

⑤ 1 large tomato (optional)

Cooking instructions: follow numbers 1 - 5.

Heat oil in large skillet. Combine ① into small meatballs. Beat ② together to make batter, dip meatballs in batter - brown slowly in oil, drain all but 1 tbsp. oil from pan, add ③ to pan. Cover and simmer 5 minutes. Return meatballs to pan, simmer 3 minutes. Mix ④ together until smooth, stir all together. Serve with rice.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Poached Eggs

1 or 2 eggs
3/4 cup milk
salt or pepper if desired

Mix well, then cook in frying pan for 2 minutes on high.

Note: Chopped onions, tomatoes, green peppers or any other chopped vegetables may be added before cooking.

Debbie Nita

* * * * * * *

Beef Stroganoff

1 1/2 Pfd. Rinderlende in 1/2 cm x 2 1/2 cm grosse Streifen geschnitten
2 Essl. Mehl
1/3 Tasse Butter
1 Zwiebel, dünn geschnitten
2 Essl. Mehl
1/4 l klare Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 Essl. Tomatenpaste
1 Teel. Salz
1/8 Teel. Pfeffer
1/2 Teel. Trockensenf
1/2 Pfd. frische Champignons, geschnitten oder leicht angebraten (oder eine Dose)
3 Essl. trockener Sherry
1 Tasse saurer Rahm

1. Das Fleisch in Mehl wenden, Butter in einer Pfanne zerlassen, Fleisch hinzugeben und auf einer Seite anbräunen; wenden, Zwiebeln zufügen und braten, bis diese glasig sind. Von der Kochstelle nehmen.
2. 2 Essl. Mehl zum Bratensaft geben und unter ständigem Rühren die Brühe, Paste, Salz, Pfeffer und Senf zugeben, so dass eine dicke Sosse entsteht.
3. Fleisch, Zwiebeln, Pilze und Sherry zufügen und so lange kochen, bis das Fleisch weich ist.
4. Sauren Rahm zugeben, nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen.
5. Als Beigabe Reis oder Nudeln servieren.
6. Veränderung: Die Rinderlende kann durch kleine Hackfleischbällchen ersetzt werden.

Eva Heimes

* * * * * * *

Semmelknödel

8 alte Semmeln
50 g Butter
1/2 l Milch
2 Eier
1 Teel. Backpulver und Salz
2 Teel. Petersilie, gehackt

Semmeln in 2 mm dicke Blättchen schneiden, mit dem heissen Fett und der kochenden Milch übergiessen und 1 Stunde stehen lassen. Dann die Eier, Petersilie und das Backpulver darunter rühren und mit Salz abschmekken. Mit nassen Händen glatte Klösse formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

Helga Sens

Beef Stroganoff

1 1/2 lb. sirloin (cut in strips 1/4" x 1")
2 tbsp. flour
1/3 cup butter
1 onion, thinly sliced
2 tbsp. flour
1 can consomme (10 oz.)
2 tbsp. tomato paste
1 tsp. salt
1/8 tsp. pepper
1/2 tsp. dried mustard
1/2 lb. fresh mushrooms, sliced or sauted (or 1 can)
3 tbsp. dry sherry
1 cup dairy sour cream

1. Dredge meat strips in flour, heat butter in a pan until foamy; add meat, brown on one side, turn and add sliced onions, cooking until transparent. Remove meat and onions from pan.
2. Blend 2 tbsp. flour in drippings; stir in consomme and tomato paste, salt, pepper and mustard, stirring constantly until thick.
3. Add meat, onions, mushrooms and sherry; continue cooking gently until meat is tender.
4. Stir in sour cream, heat thoroughly but do not boil.
5. Serve on rice or noodles.

Note: Small meat-balls may be substituted for the sirloin.

Eva Heimes

* * * * * * *

Bread Dumplings

8 stale white buns
2 - 3 tbsp. butter
2 cups milk
2 eggs
1 tsp. baking powder and salt
2 tsp. parsley, finely chopped

Cut the buns into very thin, small slices. In a bowl, pour boiling milk and melted butter over bread; mix and let stand for 1 hr. Add eggs, parsley and baking powder to mixture and season with salt. Wetting your hands, form dumplings and put in plenty of salted boiling water. When dumplings start swimming on top, reduce heat and simmer for 20 minutes.

Helga Sens

Zwetschgenknödel

Teig: 750 g mehlige Kartoffeln
50 g Butter oder Margarine
200 g Mehl
2 Eier
Salz

Füllung: 1 kg Zwetschgen
Würfelzucker
etwas gemahlener Zimt und Nelkenpulver

Ausserdem: 100 g Butter oder Margarine
50 g gehackte Haselnüsse
25 g Semmelbrösel
125 g Zucker

Teig: Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser 20 Minuten kochen, Kartoffeln abgiessen, gut abdampfen lassen und zerdrücken. Unter die erkaltete Kartoffelmasse Butter, Mehl, Eier und Salz kneten.

Füllung: Saubere Zwetschgen halbieren, entsteinen, mit je einem Stück Würfelzucker füllen und mit Nelken und Zimt bestäuben. Teig zur Rolle formen. Rolle in 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Jeweils eine Zwetschge in ein Stück Teig drücken, bis sie ganz davon umschlossen ist. Teigklösse zum Ball rollen. Klösse in viel kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Danach die Klösse herausnehmen. Nüsse und Brösel in heissem Fett goldbraun rösten und die abgetropften Klösse darin wälzen. Die Klösse mit dem Zucker bestreut servieren.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Klatsch besteht aus der Kunst,
über nichts in einer Art zu sprechen,
dass praktisch nichts ungesagt bleibt.

Walter Winchell

* * * * * * *

Plum Dumplings

Dough: 750 g potatoes
50 g butter or margarine
200 g flour
2 eggs
salt

Filling: 1 kg plums
cube sugar
ground cinnamon and ground cloves

Also needed:
100 g butter or margarine
50 g chopped hazelnuts
25 g breadcrumbs
125 g sugar

Dough: Peel potatoes and quarter them. Cook 20 mins. in salt water. Discard water and mash potatoes. After potatoes are cooled off, knead butter, flour, eggs and salt under. Form dough into roll, slice into 2,5 cm thick slices.

Filling: Halve the cleaned plums and pit them. Place one cube of sugar in each plum half, dust with cinnamon and cloves. Encase the plum completely in one slice of dough and form a small ball. Boil dumplings in lots of saltwater for 5 minutes. Take them out and let them drip off.

Roast nuts and breadcrumbs in hot fat, roll dumplings in the mixture and then serve them sprinkled with sugar.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Gossip is the art of saying nothing in a way that leaves practically nothing unsaid.

Walter Winchell

* * * * * * *

Pancit - Philippines

1 Pfund Schweinefleisch oder Hühnerbrust (ohne Knochen) in Würfel oder Scheiben geschnitten
1/4 Kopf Weisskohl, in dünne Streifen geschnitten
4 Karotten (oder mehr), geschnitzelt
Selleriestiele, gewürfelt
Bohnenkeime
Erbsen
Champignons (falls erwünscht)
Krabben aus der Dose (falls erwünscht)
1/2 Packung Reisnudeln (ähnlich wie Spaghetti = in kochendem Wasser gekocht für 1 Min.)
Soya Sosse nach Geschmack
Knoblauch, Ingwer, Salz und Pfeffer
Monosodium Glutamate
Hühnerbrühe oder Wasser

Fleisch mit Knoblauch und Ingwer in einem "Wok" (chinesischer Kochtopf) anbräunen und nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzufügen. Gegen Ende der Garzeit des Fleisches die Krabben beifügen. 1/4 Tasse Hühnerbrühe oder Wasser dazugeben und zugedeckt garkochen. Nun Weisskohl und Karotten zufügen und für 8 Minuten kochen. Dann Bohnenkeime, Erbsen und Champignons untermischen und weitere 2 Minuten kochen. Das Ganze des öfteren umrühren. Nochmals eine 1/4 Tasse Brühe oder Wasser zugiessen. Zum Schluss die gut abgetropften Reisnudeln zur Fleisch- und Gemüsemasse geben und gut vermischen. 1/4 Tasse Soya Sosse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Die Reisnudeln sollte man kochen bevor man das Fleisch und das Gemüse kocht. Es empfiehlt sich, die Nudeln in einem grossen Topf mit kochendem gesalzenen Wasser zu kochen und etwas Öl beizufügen (Sesamöl, falls erwünscht), um etwaiges Zusammenkleben der Nudeln zu vermeiden. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Jeselina Ruska

* * * * * * *

Sprichwort:

Jeder ist seines Glückes Schmied.

* * *

Pancit - Philippines

1 lb. pork or chicken breast (deboned) cut in small cubes or strips if preferred
1/4 head cabbage cut in thin strips
4 carrots cut in small strips (more if desired)
celery stalks cut in small cubes
bean sprouts
snow peas
mushrooms (optional)
shrimps (optional)
1/2 package of rice noodles (like spaghetti = cooked in boiling water for 1 min.)
soya sauce to taste
garlic, ginger, pepper and salt
monosodium glutamate
chicken stock or water

Sautee meat with garlic and ginger in a wok. Add salt and pepper to taste. Add shrimps towards the end of cooking, when meat is almost done. Add 1/4 cup chicken stock or water. Cover and cook until done. Add cabbage and carrots. Cook about 8 mins. Add bean sprouts, snow peas and mushrooms. Cook another 2 mins. Stir fairly often. Add another 1/4 cup stock or water to vegetables. Add the drained rice noodles to meat and vegetable mixture. Mix noodles in. Add 1/4 cup soya sauce. Salt and pepper to taste.

Note: Rice noodles after cooked in boiling salted water in a big pot have to be drained in a collander and oil (sesame oil if desired) poured in and mixed in so noodles don't stick together. Do this before cooking meat and vegetables.

Jeselina Ruska

* * * * * * *

Proverb: Man forges his own destiny.

* * *

Goulasch

1 kg Rindfleisch
1 kg Zwiebeln
1/2 kg Tomaten (Dose oder frisch)
1 Teel. Majoran
1/2 Teel. Pfeffer
1 Essl. Essig
Paprika nach Geschmack
1 Teel. Chillipulver
2 Essl. Maizena in 1/2 l Wasser anrühren

Zwiebel rösten, Fleisch in Würfel schneiden und darunter geben und anrösten lassen. Gewürze (Majoran, Pfeffer, Essig, Paprika, Chillipulver) dazugeben, Tomaten vierteln oder Tomaten aus der Dose dazugeben und auf kleiner Flamme 2-3 Stunden kochen lassen. Hin und wieder rühren und etwas Wasser zugiessen. Wenn es gar ist, mit Maizena verdicken und heiss mit Semmeln oder Knödeln servieren.

Jennifer Wilkinson

* * * * * * *

Gebackener Schinken

1 sechspfündigen Schinken
1/2 l Apfelsaft
2 Essl. Melasse
3/4 Tasse Semmelbrösel
ganze Nelken

Den Schinken in eine offene Bratpfanne in die Röhre geben und bei 350°F für 1 Stunde braten; des öfteren mit Apfelsaft bestreichen. Aus der Röhre nehmen, mit Melasse bestreichen sowie den fetten Teil des Schinkens mit Semmelbrösel bedecken, anschliessend dieselbe Fläche mit ganzen Gewürznelken bespicken und nochmals für 35 Minuten bei 350°F in den Backofen schieben.

* * * * * * *

Sprichwort:

Einem geschenkten Gaul
sieht man nicht ins Maul.

* * *

Goulash...

1000 g beef cut into cubes
1000 g onions
500 g tomatoes (fresh or canned)
1 tsp. marjoram
1/2 tsp. pepper
1 tbsp. vinegar
1 tsp. chilli-powder
paprika to taste
2 tbsp. cornstarch

Fry onions and add beefcubes. Add spices and tomatoes. Let stew on small flame for 2-3 hours or until meat is tender. Thicken with cornstarch and serve with buns or dumplings.

Jennifer Wilkinson

* * * * * * *

Baked Ham

6 lb. ham (tenderized)
1/2 l apple juice
2 tbsp. molasses
3/4 cup bread crumbs
whole cloves

Put ham in open pan, roast 1 hour at 350°F, basting with apple juice. Remove from oven and spread with molasses. Cover fat surface of ham with bread crumbs. Stud crumbed surface with cloves. Brown in oven at 350°F for about 35 mins.

* * * * * * *

Proverb:

Don't look a gift horse in the mouth.

* * *

Wisdom: HOME: a place where we are treated best - and grumble most.

* * *

Schweine- oder Hühnerfleisch Adobo

3 Pfund mageres Schweinefleisch (in 5 cm grosse Würfel geschnitten)
ODER dieselbe Menge Hühnerfleisch (in Stücke)

5 Essl. Soyasosse
4 Zehen feingewiegter Knoblauch
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Teel. Salz oder nach Geschmack
2 Lorbeerblätter
3 Essl. Weinessig

1. Das Schweinefleisch in 5 cm grosse Würfel schneiden oder das Hühnerfleisch in Stücke.
2. Die nächsten 6 Zutaten gut verrühren.
3. Diese Marinade über das Schweinefleisch bzw. Hühnerfleisch giessen und 1 Stunde ziehen lassen.
4. Auf kleiner Flamme etwas weniger als 1 Stunde kochen lassen oder bis das Fett vom Fleisch ausgekocht ist.
5. Des öfteren umrühren, um ein Anbrennen des Gerichtes zu vermeiden.

Jeselina Ruska

* * * * *

Pastor's Eintopf

3/4 Pfund Rinderhack — 1/4 Pfund Schweinehack
4 mittelgrosse Zwiebeln — 1 Dose Tomaten Suppe
1 Teel. Chili Gewürz — 1 Dose Champignon Suppe
2 Tassen feingewiegter Sellerie
2 Tassen Chow Mein Nudeln (1/4 Tasse aufbewahren)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Das Gehackte bräunen, die Zwiebeln und Sellerie dazugeben und weich schmoren. Die restlichen Zutaten hineinrühren. Alles in eine gefettete Eintopfform füllen und mit der restlichen Tasse Nudeln bedecken. Im Ofen bei 350°F (175°C) für 45 Minuten backen.

Elizabeth Fikar

* * * * *

Pork or Chicken Adobo
(Philippines)

3 lbs. lean pork (loinpart) sliced in big cubes (2")
OR chicken pieces

1/4 cup soya sauce
4 cloves garlic (minced)
1/2 tsp. ground black pepper
1 tsp. salt (or more)
2 bay leaves
3 tbsp. cider vinegar

1. Slice pork into big cubes (2") or cut chicken.
2. Mix together soya sauce, minced garlic, pepper, salt, vinegar and bay leaves.
3. Pour mixture into pork or chicken and let soak for 1 hour.
4. Let simmer for less than an hour until the fat is rendered from the pork or chicken. Stir often to avoid sticking!

Jeselina Ruska

* * * * *

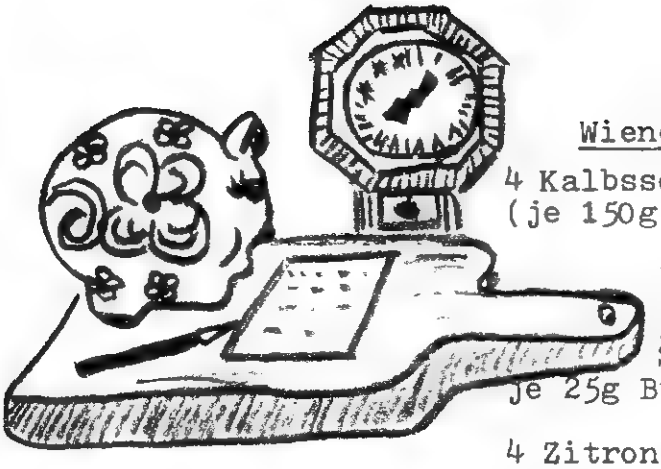
Preacher's Casserole

3/4 lb. ground beef
1/4 lb. ground pork
4 medium onions
2 cups finely chopped celery
1 can mushroom creamed soup
1 can cream of tomato soup
1 1/2 cups water
1 tsp. chili powder
2 cups chow mein noodles (save 1/4 cup for top)
salt and pepper to taste

Brown meat, add onions and celery and saute until tender. Mix in remaining ingredients. Pour in greased casserole dish and top with 1/4 cup noodles. Bake at 350°F for 45 minutes.

Elizabeth Fikar

* * * * *



Wiener Schnitzel

4 Kalbsschnitzel
(je 150g, höchstens 1 cm dick)
2 Essl. Mehl
1 Ei
30g Semmelbrösel
Salz
je 25g Butter und Schweineschmalz
4 Zitronenscheiben

Kalbsschnitzel breitklopfen. Mit Salz einreiben. Mehl auf einen Teller geben, Ei auf einen anderen Teller verquirlen. Auf den dritten Teller Semmelbrösel geben. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei, dann in Semmelbröseln wenden. Panade leicht andrücken. Butter und Schweineschmalz in einer grossen Pfanne erhitzen und Schnitzel reingeben. Auf jeder Seite 4 Minuten braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Zitronenscheiben belegt servieren.

* * * * * * *

Cordon bleu (Käse-Schinken-Schnitzel)

4 Kalbsschnitzel (je 200g und 2cm dick)
Salz und Pfeffer
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Schweizer Käse
Zum Panieren:
2 Essl. Mehl
2 Eier
3 Essl. Semmelbrösel
4 Essl. Öl zum Braten
Für die Garnierung:
1 Zitrone und Salatblätter

In die Kalbsschnitzel an der Längsseite eine Tasche einschneiden und leicht breitklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Tasche je eine Scheibe gekochten Schinken und Käse legen. Schnitzel mit Holzstäbchen zusammenstecken. Zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Öl heiss werden lassen. Schnitzel darin auf jeder Seite 6 bis 8 Minuten braten. Auf einer Platte anrichten, mit Zitronenachteln und Salatblättern garnieren.

Ursula Kopp

* * *

Schnitzel Vienna Style

4 veal schnitzel (150g each, not thicker than 1cm)
2 tbsp. flour
1 egg
1/3 cup breadcrumbs
salt
25g butter
25g lard

Pound schnitzel and sprinkle with salt. Have 3 plates ready: the 1st one with the flour, 2nd with the beaten egg, 3rd with breadcrumbs. Turn each schnitzel in 1st, 2nd and 3rd mixture and press the coating lightly onto meat. Heat the butter and lard in a large frying pan and fry the schnitzel 4 minutes on each side. Serve on a warm platter decorated with lemon wedges.

* * * * * * *

Cordon bleu schnitzel

4 veal schnitzel (200g each and 2cm thick)
4 slices cooked ham
4 slices swiss cheese
salt and pepper
4 tbsp. oil

Breading:
2 tbsp. flour
2 eggs
3 tbsp. breadcrumbs

Garnish:
1 lemon
lettuce leaves

Cut a pocket into the long side of each schnitzel and pound meat lightly. Salt and pepper to taste. Stuff each pocket with one slice of ham and cheese. Hold pocket together with toothpicks. Bread the meat in flour, beaten eggs and breadcrumbs. Heat oil and fry schnitzel 6 to 8 minutes on each side. Serve on platter and garnish with lemon wedges and lettuce leaves.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Spanisches Sprichwort: Wenn der eine nicht will,
können zwei nicht miteinander streiten

* * *

Gefüllte Paprikaschoten

1 Brötchen
1/4 l Wasser
2 grosse Paprikaschoten
1 kleine Zwiebel
250g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
Salz und Pfeffer
40g Butter oder Margarine
1/2 l heisses Wasser
3 Essl. Tomatenmark
1 Teel. Speisestärke
1 Prise Zucker

Brötchen in Wasser einweichen. Von den Paprikaschoten am Stielende einen Deckel abschneiden und wegwerfen. Schoten aushöhlen, waschen und abtrocknen. Zwiebel fein hacken und in eine Schüssel geben. Dazu das ausgedrückte Brötchen, Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer. Zu einem Fleischteig mischen, abschmecken und in die Paprikaschoten füllen.
Butter oder Margarine erhitzen und Paprikaschoten reinstellen. Heisses Wasser zugiessen. 30 Minuten bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf gar schmoren. Paprikaschoten einzeln aus dem Topf nehmen und in einer vorgewärmten Schüssel warm halten. Bratfond mit Tomatenmark aufkochen, Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und Sosse damit binden. Mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker abschmecken und über die Paprikaschoten giessen und servieren.

* * * * * * *

Kartoffelpuffer
(Reiberdatschi)

1 1/4 kg Kartoffeln
1 Teel. Salz
Öl zum Backen

Die rohen Kartoffeln reiben. Flüssigkeit abgiessen, das Salz unterrühren. Kleine Puffer im heissen Öl auf beiden Seiten knusprig backen.
Mit Apfelmus oder Zucker servieren.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Stuffed peppers

1 bun
1/4 l water
2 large peppers
1 small onion
250g ground beef
1 egg
salt and pepper
40g butter or margarine
1/2 l hot water
3 tbsp. tomatopaste
1 tsp. cornstarch
pinch of sugar

Soak bun in water. Cut bottom off peppers, clean, wash and dry them. Chop onion and put into a bowl. Mix together ground beef, egg, salt, pepper and dry squeezed bun, add to onions and mix. Fill peppers with this mixture. Heat butter or margarine and put filled peppers into pot. Add hot water, cover pot and simmer for 30 minutes at medium heat until done. Remove peppers to a pre-warmed bowl and keep warm. Add tomatopaste to liquid in pot and let come to a boil. Prepare cornstarch with cold water and thicken the gravy with it. Add salt, pepper and sugar to taste, pour over peppers and serve.

* * * * * * * *

Potato Pancakes

2 3/4 lbs. potatoes
1 tsp. salt
oil for frying

Grate the raw potatoes, drain off some of the juice, add salt and mix well. Fry in hot oil until edges turn brown, turn and fry until crisp.
Serve the pancakes in portions as you bake them.
Serve with apple sauce or sprinkle with sugar.

Karin Wellnitz

* * * * * * * *

Quotation:

Kissing don't last; cookery do.

George Meredith

* * * *

Soufflé, leicht gemacht!

3 Essl. Butter oder Margarine
1/4 Tasse Mehl
1 Tasse Milch
1/2 Teel. Salz
je eine Messerspitze Pfeffer und Muskat
4 Eigelb
1 1/2 bis 2 Tassen Puten- oder Hühnerfleisch, Thunfisch oder Gemüse (gewürfelt)
4 Eiweiss

Backofen auf 375°F (190°C) vorheizen. Die Butter oder Margarine auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren 1 Minute kochen lassen. Dann die Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zufügen. Rühren, bis die Mehlschwitze gedickt ist und ohne Klümpchen. Vom Feuer nehmen. Die Eigelb einzeln gut hineinrühren. Das Fleisch, Fisch oder Gemüse hineinmischen. Eiweiss steif schlagen, aber nicht zu steif. 1/2 Tasse Eiweiss in die Mischung rühren. Dann vorsichtig den Rest des Eiweisses unterheben. Das Soufflé in eine gefettete, bemehlte Form geben. Die Oberfläche glatt streichen. Für 35 bis 40 Minuten backen. Sofort servieren! (4 Portionen)

Mirian Ruppenthal

* * * * * * *

Fleischklösse

1 Pfund Gehacktes
1/2 Tasse Semmelbrösel
1/4 Tasse Milch
1 Teel. Salz
2 Essl. fein gehackte Zwiebel
1/2 Teel. Worcestershire Sosse
1 Ei

Alle Zutaten zu einem Teig formen und 20 x 1 1/2 cm grosse Bällchen formen. Bei mittlerer Hitze für ungefähr 20 Minuten bräunen oder in einer länglichen Form im Backofen bei 400°F (200°C) für 20-25 Minuten backen. (Ergibt 4 Portionen)

* * * * * * *

Japanisches Sprichwort:

Wer lächelt, statt zu toben, ist immer der Stärkere.

Soufflé made easy!

3 tbsp. butter or margarine
1/4 cup flour
1 cup milk
1/2 tsp. salt
dash of pepper
dash of nutmeg
4 eggyolks
1 1/2 to 2 cups of diced turkey, chicken, tuna or vegetables
4 eggwhites

Heat oven to 375°F. Melt butter or margarine over medium heat. Add flour, cook 1 minute, stirring constantly. Add milk, salt, pepper and nutmeg. Stir until sauce is thick and smooth. Remove from heat. Add egg yolks, one at the time, beating well after each addition. Add meat, fish or vegetables. Mix well. Beat eggwhites until stiff but not dry. Stir about 1/2 cup eggwhites into mixture. Fold in remaining eggwhites gently. Turn soufflé mixture into greased and floured mold (a 2 quart casserole dish will do fine). Smooth surface with spatula. Bake 35-40 minutes. Serve immediately.
Makes 4 servings.

Mirian Ruppenthal

* * * * * * * *

Meatballs

1 lb. hamburger
1/2 cup dry bread crumbs
1/4 cup milk
1 egg
2 tbsp. finely chopped onions
1 tsp. salt
1/2 tsp. Worcestershire sauce

Mix ingredients; shape into 20 - 1/2" balls. Cook over medium heat, turning occasionally, until brown, about 20 minutes or cook in ungreased oblong pan, 13 x 9 x 2" in 400°F oven until light brown, 20-25 minutes. Makes 4 servings.

* * * * * * * *

Quotation: There is no such thing as a little garlic.

* * * *

Eisbein mit Sauerkraut

Für das Eisbein:	Für das Sauerkraut:
4 Portionen Eisbein	60g Schweineschmalz
3 l Wasser	500g Sauerkraut
Salz, 1 Prise Zucker	1 Zwiebel
2 Zwiebeln	5 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	1/2 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren
5 Gewürzkörner (Piment)	1 Prise Salz

Eisbein in kochendes, gesalzenes Wasser geben, Zwiebeln achteln und mit den Gewürzen zum Eisbein geben. Etwa 90 Minuten langsam kochen. Nach etwa 45 Minuten das Sauerkraut zubereiten. Dazu Schmalz im Topf heiss werden lassen. Sauerkraut mit 2 Gabeln etwas auseinanderzupfen und reingeben. Zwiebel mit den Gewürznelken spicken. Zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und dem Zucker dazugeben. Alles schwach kochen lassen. Nach 40 Minuten ist das Sauerkraut gar. Auf eine Platte geben. Eisbein aus der Kochbrühe nehmen, abtropfen lassen und auf dem Sauerkraut anrichten.

* * * * * * *

Boeuf Stroganoff

50g Margarine oder Öl	Salz, Zucker, Pfeffer
250g frische Champignons	750g Rinderfilet
1 Essl. Senf	50g Margarine
300g Zwiebeln	1/4 l sauere Sahne

Fett in der Pfanne erhitzen. Geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Champignons reingeben und 5 Minuten kräftig schmoren lassen. Salz, Zucker, Senf und Pfeffer mischen. Filet in etwa 1 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden. Margarine in einer zweiten Pfanne erhitzen. Fleisch von allen Seiten 5 Minuten braten, dann zu den Champignons und Zwiebeln geben. Abschmecken und sauere Sahne unterrühren.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Sprichwort: Besser ein Spatz in der Hand
als eine Taube auf dem Dach.

Porkhocks and Sauerkraut

For the porkhocks:	For the sauerkraut:
4 portions porkhocks	60g lard
3 l water	500g sauerkraut
salt, pinch of sugar	1 onion
2 onions	5 cloves
2 bayleaves	1/2 bayleaf
4 peppercorns	4 juniper berries
5 pimentos	pinch of salt

Put porkhocks into boiling saltwater. Cut onions into 8 pieces and add with the spices to the porkhocks. Boil for 90 minutes. After 45 minutes start preparing the sauerkraut. Heat lard in a pot. Pick sauerkraut apart a bit with 2 forks. Add to lard. Stick cloves into peeled whole onion. Add it with the bayleaf, juniper berries and sugar to sauerkraut. Let simmer for 40 minutes. Serve sauerkraut on a platter and put the porkhocks on top of it.

* * * * * * *

Beef Stroganoff

50g margarine or oil	salt, sugar, pepper
250g fresh mushrooms	1 1/2 lbs. beef fillet
1 tbsp. mustard	50g margarine
300g onions	1/4 l sour cream

Heat fat in frying pan. Add sliced onions and mushrooms and fry 5 minutes at high heat. Add salt, sugar, mustard and pepper.
Cut fillet in 1cm thick and 5 cm long pieces. Heat margarine in a second pan and fry meat on all sides for 5 minutes. Add meat to onion/mushroom-mixture, add spices to taste and stir in sour cream.

Ursula Kopp

* * * * * * *

African proverb:

One volunteer is better
than ten forced men.

* * *

Hühner Cacciatore

1/4 Tasse Olivenöl
2 - 3 1/2 Pfund Hühnerteile
2 mittlere Zwiebeln, geschnitten
2 Knoblauchzehen, gerieben
1 Pfund Tomaten aus der Dose
1 Dose (1/4 l) Tomatensosse, gewürzt
1 Teel. Salz
1/4 Teel. Pfeffer
1/2 Teel. Selleriegewürz
1 tsp. Oregano oder Basil
1 - 2 Lorbeerblätter
1/4 Tasse Wein (geeignet zum Kochen)

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hühnerteile langsam bräunen, einmal wenden. Hühnerteile herausnehmen und die Zwiebeln und Knoblauch braten bis sie weich aber nicht braun werden. Alle anderen Zutaten zusammen rühren, nur nicht den Wein. Die Hühnerteile wieder in die Pfanne geben, die Sosse darüber giessen und zudecken; 45 Minuten köcheln lassen. Den Wein hinzugeben und in offener Pfanne 20 Minuten oder bis das Huhn gar ist, kochen. Hin und wieder umrühren. Das Lorbeerblatt entfernen und das extra Fett abschöpfen. Zu Reis oder Nudeln servieren.
(Kochzeit: 65 Minuten)

* * * * * * *

Koteletts mit Champignonsuppe

4 - 6 Koteletts
1 Dose Champignonsuppe

Die Koteletts auf beiden Seiten bräunen und in eine Kasserolle legen. Die Pilzsuppe darüber giessen (mehr Suppe kann verwendet werden, wenn gewünscht). Die Form zudecken und die Koteletts im Ofen bei 350°F (175°C) für 50-60 Minuten backen.
(Kann mit Reis serviert werden.)

* * * * * * *

"In der Jugend lernen wir, im Alter verstehen wir"

M. Ebner Eschenbach

* * *

Chicken Cacciatore

1/4 cup olive oil
2 - 3 1/2 lbs. chicken pieces
2 medium onions, sliced
2 cloves garlic, minced
1 - 1 lb. can tomatoes
1 - 8 oz. can tomato sauce, seasoned
1 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
1/2 tsp. celery seed
1 tsp. oregano or basil
1 - 2 bay leaves
1/4 cup cooking sauterne

Heat oil in skillet. Add chicken pieces and brown slowly, turning once. Remove chicken from pan and cook the onions and garlic until tender, but not brown. Combine remaining ingredients except the cooking wine. Return chicken to pan, add sauce, cover and simmer 45 min. Stir in wine. Cook, uncovered for 20 minutes or until tender, turning occasionally. Remove bay leaf and skim off excess fat. Serve with rice or noodles.
(Time: 65 minutes)

* * * * * * *

Pork Chops & Mushroom Soup

4 - 6 pork chops
1 tin mushroom soup

Brown 4 - 6 pork chops on both sides. After they are browned, place in casserole and cover with a tin of mushroom soup. Cover and place in 350°F oven for 50 - 60 minutes. (more soup may be added if desired). Serve with rice, using your sauce over the rice.

* * * * * * *

Quotation:

In youth we learn,
in age we understand.

M. Ebner Eschenbach

* * *

Schweinebraten
(Altes bayerisches Rezept)

1 kg Schweinefleisch mit Schwarte (Schulterstück)
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Essl. Kümmel
1/4 l heisses Wasser
kaltes Bier oder Eiswasser

Das gewaschne und gut abgetropfte Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Schwarte gitterartig einschneiden, das Fleisch mit der Schwarte nach oben in die Rostbratpfanne legen, etwas Wasser in die Rostbratpfanne giessen. Die Zwiebelringe und die Knoblauchzehen (feingehackt) dazugeben. Den Kümmel auf das Fleisch streuen. Nach der Hälfte der Bratzeit das Fleisch wenden und häufig mit dem Bratensaft übergiessen. 15 Minuten vor Beendigung der Bratzeit das Fleisch mit dem kalten Bier bestreichen; dadurch wird das Fleisch knusprig.
Bratzeit: 1 1/2 Stunden, Backofen auf 220°-230°C einstellen.
WICHTIG: Die Sosse muss braun und klar bleiben, sie darf niemals mit Mehl oder Stärke angedickt werden. DAS WÜRDE GEGEN ALLE BAYERISCHEN GRUNDREGELN VERSTOSSEN!

Karin Wellnitz

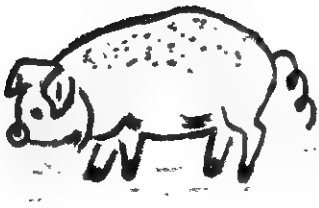
* * * * * * *

Chinesisches Schweinefleisch mit amerikanischem Gemüse

1 1/2 Pfd. magere Schweineschulter
2 Tassen kochendes Wasser
1 Hühnerbrühe-Würfel (Oxo)
1 Teel. Salz
2 Tassen dünn geschnittene Karotten
2 Tassen grüne Bohnen
2 Tassen Sellerie
2 Essl. Speisestärke
1 Essl. Soyasosse
1/3 Tasse kaltes Wasser

Das Fleisch in 5 cm lange Streifen schneiden und leicht anbräunen. Kochendes Wasser, Brühwürfel, Salz, Karotten und Bohnen dazu geben. Zudecken und langsam kochen lassen für 5 Minuten. Dann Sellerie dazu geben und nochmals 10 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit Soyasosse und kaltem Wasser verrühren und unter die Fleischmasse rühren, 2 Minuten kochen lassen. Mit Reis servieren.

Roast Pork
(Old Bavarian recipe)



2 lbs. pork (shoulder or ham)
salt and pepper
2 medium onions
2 cloves garlic
2 tbsp. caraway seeds
hot broth
cold, dark beer or ice water

Wash and dry the meat, rub it with salt and pepper. Using a sharp knife, cut into the rind in a diamond shape pattern. Fill the roasting pan with 1 inch water, add the meat with the rind down. Cut the onions into rings, slice the garlic and add to the meat, sprinkle with caraway seeds. Roast the meat in a preheated 480°F oven for 1/2 hour, turn it around so that the rind is on top. Baste the meat frequently. Total cooking time approx. 1 1/2 hours. Towards the end of the cooking time, brush the rind with cold, dark beer or ice water to make it crisp. The gravy should be brown and clear and SHOULD NEVER BE THICKENED WITH FLOUR OR STARCH. THIS WOULD BE A MORTAL SIN IN BAVARIA!

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Chinese Pork with American Vegetables

1 1/2 lbs. lean pork shoulder
2 cups boiling water
1 Oxo cube (chicken)
1 tsp. salt
2 cups thinly sliced carrots
2 cups green beans
2 cups sliced celery
2 tbsp. cornstarch
1 tbsp. soya sauce
1/3 cup cold water

Cut pork into 2" strips and brown lightly for about 10 minutes in large skillet. Add boiling water, Oxo cube, salt, carrots and beans. Cover and simmer 5 minutes. Add celery and simmer 10 minutes longer. Combine cornstarch and soya sauce with the cold water, stir into pork mixture and simmer 2 minutes. Serve with rice.

* * * * * * *

Helpful hint: Grass stains etc. may be removed from most fabrics if rubbed with vinegar before laundering.

Lasagna

1/2 Pfund Lasagna Nudeln
1 gehackte Zwiebel
2 kleine Dosen Tomatenpaste
1 Essl. gehackte Petersilie
1/2 Teel. Rosmarin
1/2 Pfund Ricottokäse oder kanadischen Quark
3/4 Pfund Mozarella Scheiben
1/4 Tasse geriebenen Parmesankäse
1 Pfund Rinderhack
2 Zehen gehackten Knoblauch
1 1/4 Tassen Wasser
2 Teel. Salz
2 Eier

Die Nudeln nach Gebrauchsanweisung kochen und abgiessen. Das Gehackte, die Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne bräunen. Das Fett abgiessen. Die Tomatenpaste, Wasser, Petersilie, Salz und Rosmarin hineinrühren. Für 2 Stunden kochen lassen. Währenddessen den Ricottakäse mit den Eiern mischen. In eine rechteckige Form eine dünne Schicht Fleischsosse giessen, darauf die Hälfte der Nudeln legen und darauf die Käse-Eier-Mischung und die Hälfte von den Mozarella-Scheiben. Darüber die Hälfte von der Fleischsosse geben und die restlichen Nudeln. Die Nudeln dann mit der letzten Fleischsosse und dem Mozarella bedecken. Den Parmesankäse darüber streuen. Bei 350°F für 30 Minuten backen. 10 Minuten stehen lassen, bevor Portionen geschnitten werden.

Heidi Fikar

* * * * * * *

Süss-sauere Kurzrippchen

Ca. 3 Pfund Kurzrippe
1 gehackte Zwiebel
3 Essl. Essig
2 Essl. HP Sosse
2 Essl. braunen Zucker
8 - 10 Essl. Wasser
1/2 Tasse Ketchup
Salz, Pfeffer und
Knoblauchgewürz

Fleischige Kurzrippe kaufen und in Portionen schneiden. Salzen, pfeffern und mit Knoblauchgewürz bestreuen. In einen grossen Topf geben und auf beiden Seiten anbräunen. Aus dem Topf nehmen. Alle Zutaten zusammen rühren und zum Kochen bringen. Die Rippchen hinein geben und köcheln bis sie gar sind.

* * * *

Lasagna

8 oz. Lasagna noodles
1 onion, chopped
2x 6oz. Hunts tomato paste
1 tbsp. parsley, minced
1/2 tsp. rosemary
8 oz. ricotta cheese or cottage cheese
3/4 lb. Mozarella cheese, sliced
1/4 cup grated Parmesan cheese
1 lb. ground beef
2 cloves garlic, minced
1 1/4 cup water
2 tsp. salt
2 eggs

Cook noodles according to directions and drain. In skillet, brown beef, onions and garlic. Pour off fat. Stir in tomato paste, water, parsley, salt and rosemary. Simmer for 2 hours. Meanwhile blend ricotta cheese and eggs. In 13" x 9" pan spread thin layer of meat sauce, top with half the noodles, all the cheese mixture and half the mozzarella. Cover with half of the remaining sauce and all the noodles. Top with remaining meat sauce and mozzarella. Sprinkle with parmesan cheese. Bake at 350°F for 30 minutes. Let stand for 10 minutes before cutting.

Heidi Fikar

* * * * * * *

Sweet and sour Spareribs

Approx. 3 lbs. spareribs
1 chopped onion
3 tbsp. vinegar
2 tbsp. H.P. sauce
2 tbsp. brown sugar
8 - 10 tbsp. water
1/2 cup catsup
salt, pepper and garlic powder

Select meaty spareribs and cut into servings. Sprinkle with salt, pepper and garlic powder; place in large pot and brown ribs on both sides; remove from pot. Mix all ingredients and bring to a boil, add ribs and simmer until done.

* * * * * * *

Umani
(Huhn mit Gemüse)

1. Hühnerklösschen
1 Hühnerbrust
1 Essl. Speisestärke
2/3 Tasse Soya Sosse
1 1/2 Teel. Zucker

2. Gemüse
4 kleine in ca. 1 cm Scheiben geschnittene Möhren
1 Essl. Zucker
1/4 Teel. Monosodium Glutamate
1 Packung (ca. 3/4 Pfd.) tiefgefrorene Bohnen

1. Hühnerklösschen: Mit einem scharfen Messer dünne Streifen Huhn vom Knochen schneiden, eine Tasse davon abmessen und durch einen Fleischwolf geben. Die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Hühnerteig zugeben und gut mischen. Den Teig zu 10 2 1/2 cm grossen Bällchen formen. In einem mittleren Topf die Soya-Sosse, das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen. Die Hühnerklösschen hineingeben und köcheln lassen, bis sie braun und gar sind. (etwa 5 Minuten)
2. Gemüse: Die Möhren in einem kleinen Topf mit etwa 3/4 cm Wasser für 10 Minuten vorkochen und abgiessen. Die Soyasosse, den Zucker und das Monosodium Glutamate dazugeben. Den Topf zudecken und auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Möhren die Sosse aufgesaugt haben. Die Bohnen nach Vorschrift kochen und abgiessen. Die Hühnerklösschen mit dem Gemüse zusammen servieren. (Für 4 Personen)

Diane David

* * * * * * *

Sprichwort:

Gleich und gleich gesellt sich gern.

* * * * *

Umani
(Vegetables with Chicken)

1. Chicken Balls:
1 whole chicken breast
1 tbsp. cornstarch
2/3 cup soya sauce
1 1/2 tsp. sugar

2. Vegetables:
4 small carrots cut in 1/2" slices
3/4 cup soya sauce
1 tbsp. sugar
1/4 tsp. monosodium glutamate
1 pkg. (9 oz.) frozen French-style green beans

1. Make chicken balls: With sharp knife, cut thin strips of raw chicken from bones. Measure 1 cup and put through food grinder.
2. Blend cornstarch and 1 tbsp. water in small bowl. Add chicken and mix well. Shape mixture into 10 1" balls.
3. In medium saucepan, combine 2/3 cup soya sauce, 1/3 cup water and 1 1/2 tsp. sugar; bring to boiling.
4. Add chicken balls; simmer, covered, until browned and tender - will take about 5 minutes.
5. Meanwhile, prepare vegetables: In 1/2" water in small saucepan, parboil carrots 10 minutes; drain. Add soya sauce, sugar and monosodium glutamate.
6. Cover; cook over low heat until carrots absorb sauce and are well glazed.
7. Cook beans as package label directs; drain.
8. Serve chicken balls and vegetables together.

- Makes 4 servings -

Diane David

* * * * * * *

Proverb: Birds of a feather flock together.

OR:

Water seeks its own level.

* * *

Klösse aus gekochten Kartoffeln

3 Pfund Kartoffeln	1 Prise geriebene Muskatnuss
200 g Mehl	2 Eier
Salz	Mehl zum Bestäuben und Formen

Kartoffeln am Vortag kochen und schälen. Zugedeckt an einem kühlen Ort aufheben. Am nächsten Tag die Kartoffeln durch den Fleischwolf oder durch die Kartoffelpresse drücken; auf ein bemehltes Backbrett oder in eine flache Schüssel geben. Mehl, Salz und Muskat darüberstreuen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier reinschlagen. Mit einer Gabel Eier und etwas Mehl zu einem dünnen Teig rühren und mit den übrigen Zutaten locker mischen. Mit bemehlten Händen schnell zu einem festen Teig kneten. Auf einem bemehlten Backbrett Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser formen. In 4 cm breite Scheiben schneiden; gleichmässige Klösse formen.
In einem grossen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze portionsweise kochen. Wenn sie oben schwimmen, müssen sie bei schwacher Hitze in 15 bis 20 Minuten gar ziehen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Tip: Wozu reichen? Zu Sauerbraten oder Rinderschmorbraten.

* * * * * * *

Bayerische Semmelknödel

8 Brötchen	1 kleine Zwiebel
3/8 l Milch	Petersilie
20 g Butter	3 Eier
50 g Speck	Salz und Muskat

Brötchen in feine Scheiben schneiden. Milch kochen und drübergeben. 30 Minuten ziehen lassen. Butter erhitzen und klein gewürfelten Speck darin gelb rösten. Zwiebel und Petersilie fein hacken und kurz mitschmoren. Abkühlen lassen und zusammen mit den Eiern, Salz und Muskat zu den Brötchen geben. Gut mischen. Hände kalt abspülen und mittelgrosse Klösse formen. In kochendes, gesalzenes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Potato Dumplings from cooked potatoes

3 lbs. potatoes	pinch of nutmeg
200 g flour	2 eggs
salt	flour

Cook and peel potatoes a day ahead. Keep covered in a cool place. Next day, put potatoes through a meat grinder or grater; put into a flat bowl. Sprinkle with flour, salt and nutmeg. Add eggs to the centre of potato-mixture. Then beat eggs with a little bit of flour gently, using a fork. Mix the rest of potatoes and spices together with the eggs until you have a firm dough. Form a roll of 5 cm in diameter and cut 4 cm thick slices and form these slices into dumplings. If you dust your hands with flour the dough handles easier.
In a pot bring slightly salted water to a boil and cook dumplings little by little on low heat. Once risen to the surface the dumplings have to simmer for 15 to 20 minutes.

Suggestion: Serve with roastbeef or "Sauerbraten".

* * * * * * *

Bavarian Bun Dumplings

8 buns	1 small onion
3/8 l milk	parsley
20 g butter	3 eggs
50 g bacon	salt and nutmeg

Cut buns into thin slices. Pour boiled milk over them and let stand for 30 minutes. Melt butter, add finely chopped bacon and fry until yellow in colour. Add chopped parsley and onion and fry lightly. When cool, add together with eggs, salt and nutmeg to the bun/milk mixture. Mix well. Rinse hands with cold water and form medium size dumplings. Let simmer for 20 minutes.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Helpful hint: Potato-dumplings will keep their shape if a bit of cornstarch is added to the water.

Kohlrouladen in süss-sauerer Sosse

1 Pfd. Rinderhackfleisch
1/4 Pfd. Schweinehackfleisch
2 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
3/4 Tasse gekochten Reis
1 kleine Zwiebel, feingeschnitten
2 Dosen Tomatensosse (je knapp 1/4 l)
1 Kohlkopf
1/4 Tasse brauner Zucker
1/4 Tasse Zitronensaft oder Essig

Den Kohlkopf in heisses Wasser geben, einige Minuten kochen lassen und im Wasser lassen, bis die Fleischfüllung zubereitet ist. Inzwischen Hackfleisch, Salz, Pfeffer, gekochten Reis, Zwiebel und eine Dose Tomatensosse vermischen, den Kohlkopf aus dem Wasser nehmen, in einzelne Blätter teilen und gleichmässige Fleischportionen darauf geben. Die Enden der Blätter umschlagen und zu Rouladen aufrollen. Die zweite Dose Tomatensosse mit braunem Zucker und Zitronensaft oder Essig vermischen und über die Kohlrouladen geben. Zugedeckt für 30 Minuten langsam kochen lassen und gelegentlich mit der Sosse begiessen. Den Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten langsam kochen lassen.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Kartoffelklösse halb und halb

3 Pfund Kartoffeln
Salz
170 g Mehl
2 Eier
Mehl zum Formen
1 1/2 l Wasser

Kartoffeln schälen und die Hälfte mit Wasser bedeckt beiseite stellen. Die übrigen mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen lassen. Wasser abgiessen, Kartoffeln ausdämpfen und abkühlen lassen. Rohe Kartoffeln reiben und in einem Küchentuch ausdrücken, so dass die Masse ganz trocken ist. In eine Schüssel geben und die gekochten Kartoffeln draufreiben. 2 Essl. Mehl auf einen Teller geben, den Rest unter die Kartoffelmasse mischen. Mit den Eiern und dem Salz zu einem Kartoffelteig mischen. Klösse von ca. 5 cm Durchmesser formen, in Mehl wenden und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 20 Min. ziehen lassen. Wozu reichen? Zu allen Braten!

Stuffed Cabbage Rolls in a Sweet Tart Sauce

Rolls:
1 lb. ground beef
1/4 lb. ground pork
2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
3/4 cup cooked rice
1 small onion, finely chopped
2 x 8 oz. cans tomato sauce
1 cabbage
1/4 cup brown sugar
1/4 cup lemon juice or vinegar

Place cabbage in hot water and let boil for a few minutes. Leave cabbage in hot water until ready to use.
Meanwhile combine meat, salt, pepper, cooked rice, onions and 1 can of tomato sauce. Remove cabbage from water and place equal portions of meat mixture on cabbage leaves. Fold ends over and roll up.
Mix remaining can of tomato sauce with brown sugar and lemon juice or vinegar and pour over rolls.
Simmer covered for 30 minutes basting occasionally. Uncover and continue cooking for another 30 minutes.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Dumplings Half and Half

3 lbs. potatoes	2 eggs
salt	1 1/2 l water
170 g flour	flour for shaping dumplings

Peel potatoes; set half aside in a container filled with water. Cook the rest for 20 minutes in saltwater. Drain after cooking and let potatoes cool off. Grate raw potatoes and press through a cheesecloth until all liquid is gone. Put into a bowl and grate cooked potatoes; add to grated raw potatoes. Place 2 tbsp. flour on a plate and mix the rest into the potato-dough. Add eggs and salt and blend well. Boil the slightly salted water. Shape dumplings (about 3" dia.) dust with flour and simmer 20 minutes.
Serve with different kinds of roasts.

* * * * * * *

Ratatouille mit Schweinekoteletts
(Französischer Gemüsetopf mit Schweinekoteletts)

250g Auberginen
250g Zucchini
250g grüne und rote Paprikaschoten
250g Zwiebeln
250g Fleischtomaten
8 Essl. Olivenöl
4 Schweinekoteletts (je 175g)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
6 grosse Knoblauchzehen
200g schwarze Oliven
3 Teel. Herbes de Provence

Die Auberginen schälen und in Scheiben schneiden, auf beiden Seiten salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Auberginenscheiben gut trocken tropfen.
Die Zucchini waschen und Enden abschneiden; ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten waschen, abtrocknen und achteln. Zwei Esslöffel Öl in einer Kasserolle erhitzen. Schweinekoteletts salzen, pfeffern und in Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Koteletts warmstellen.
Restliches Olivenöl in die Kasserolle giessen und erhitzen. Auberginenscheiben darin leicht anbraten. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit den Zwiebelwürfeln zu den Auberginen geben und kurz mitbraten. Restliches Gemüse zufügen. Ratatouille gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mit 3-4 Esslöffel Wasser übergiessen. Koteletts zwischen das Ratatouille legen. Ratatouille bei schwacher Hitze cirka 1 Stunde schmoren, dabei ab und zu umrühren. Oliven halbieren, entsteinen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit untermischen.

Bogdan Chmielewski

* * * * * * *

Indische Weisheit: Freundschaft zwischen zwei Menschen ruht auf der Geduld des einen.

French Vegetable Stew with Pork Chops

250g eggplants
250g zucchini
250g green and red peppers
250g onions
250g beefsteak tomatoes
8 tbsp. olive oil
4 pork chops (175g each)
salt and pepper to taste
6 large garlic cloves
200g black olives
3 tsp. herbes de provence

Peel and slice eggplants. Salt on both sides and let sit for 15 minutes. Remove slices from accumulated liquid. Wash zucchini and cut off ends, then slice. Wash and half the peppers, remove seeds and cut into strips. Peel and cube onions. Wash and dry tomatoes and cut into 8 pieces. Heat 2 tbsp. oil in a casserole dish. Salt and pepper pork chops and fry on both sides quickly in oil. Keep pork chops warm.
Heat the remaining oil in the dish. Fry the eggplant slices just a bit. Peel the garlic cloves and mash them. Add them together with the onion cubes to the eggplant slices and let them fry a little. Add the rest of the vegetables and mix the stew well. Add salt, pepper and herbes to taste. Add 3 to 4 tbsp. water. Put the pork chops into the stew and let simmer for about an hour. Stir occasionally.
Half and pit the olives and add 5 minutes before the stew is done.

Bogdan Chmielewski

* * * * * * *

Indian wisdom:

> Friendship between two people
> is based on the patience of one
> of the two people involved.

* * *

Schnittlauchrührei
(für 4 Personen)

1 Bund Schnittlauch
4 Eier
Salz, Pfeffer
1 Essl. Butter
4 Zwiebelbrötchen

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Eier aufschlagen, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zufügen. Fett in einer Pfanne erhitzen und das Rührei darin stocken lassen. Dazu die Brötchen reichen.

* * * * * * *

Saftige Toasts

4 Scheiben Toastbrot
Butter
4 Scheiben Leberkäse
4 Scheiben fettarmer Käse
4 Tomaten
1 Essl. feingeschnittener Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Toastscheiben zart rösten und buttern, dann mit Leberkäse belegen, darauf Tomatenscheiben legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Toastscheiben mit Käse abdecken und im Grill leicht überbacken.

* * * * * * *

Schweinelende "Rotisseur"

Eine Schweinelende mit Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen, in Folie einschlagen und 20 Minuten im Backofen braten. Folie öffnen, mit Senfpaste bestreichen und 10 Minuten weiterbraten.

Senfpaste: 20 g Butter mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, 2 Teel. gehackter Petersilie, 2 Essl. Senf und 1 Essl. Paniermehl verrühren.

Evelyn Ghatak

* * * * * * *

Scrambled eggs with chives for four

1 bunch chives
4 eggs
salt and pepper to taste
1 tbsp. butter
4 onion buns

Wash chives and cut into small pieces. Beat eggs, add salt and pepper and chives. Heat butter in frying pan and scramble eggs. Serve with onion buns.

* * * * * * *

Juicy toasts

4 slices toasted bread
butter
4 slices liverloaf
4 slices skimmilk cheese
4 tomatoes
1 tbsp. chives, finely sliced
salt and pepper to taste

Butter toast, put on liverloaf slices. Cut tomatoes and place on top of liverloaf. Salt and pepper tomatoes and garnish with chives. Top with cheese slices and grill toast lightly.

* * * * * * *

Porkloin "Rotisseur"

Baste one piece of porkloin with oil and pepper to taste. Wrap in aluminum foil and roast for 20 mins. in oven. After 20 mins. baste with mustard paste and roast 10 more minutes.

Mustard paste: Mix 20 g butter with 1 mashed clove of garlic, 2 tbsp. chopped parsley, 2 tbsp. mustard and 1 tbsp. breadcrumbs.

Evelyn Ghatak

* * * * * * *

Hühner Cacciatore

2 Essl. Öl
1 Huhn (3 - 3 1/2 Pfund), geteilt
1 grosse Zwiebel, geschnitten
1/2 Teel. Knoblauch, Oregano & Basilienkraut
1 Dose (1 lb.) Tomaten, zerkleinert
1 Dose Tomatenmark
1/2 Tasse gehackte Petersilie
1 Suppenwürfel
1 Teel. Salz
1/4 Teel. Pfeffer
gekochte Nudeln nach Belieben

Hühnerstücke und Zwiebeln in Öl anbraten. Die Tomaten mit den Gewürzen vermischen und dem Huhn mit Zwiebeln beifügen. Alles für 30 Minuten kochen. Währenddessen Nudeln nach Gebrauchsanweisung kochen. Das Huhn auf die Nudeln geben und servieren.

Alice Reid

* * * * * * *

Chinatopf

1 kg Schweine- oder Rindfleisch, Pute oder Huhn, in dünne Scheiben geschnitten
8 Scheiben Ananas aus der Dose, gewürfelt
3 - 4 dünn geschnittene Bananen (ca. 1/2 cm)
1 - 1 1/2 Curry Gourmet Sosse

Alle Zutaten gut vermischen und für 5 - 10 Minuten kochen und servieren. Ergibt 8 Portionen.

Hildegard Bolter

* * * * * * *

Sprichwort:

Niemand wird zu alt,
um nicht neue Dummheiten dazuzulernen.

* * *

Chicken Cacciatore

2 tbsp. cooking oil
1 (3 - 3 1/2 lbs.) chicken, divided
1 large onion, sliced
1/2 tsp. garlic, oregano & basil
1 can (16 oz.) tomatoes, chopped
1 can tomato paste
1/2 cup minced parsley
1 Oxo cube
1 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
cooked noodles of your choice

Brown onions and chicken in the oil. Mix tomatoes and spices and add to chicken and onions. Cook for 30 minutes. Cook the noodles according to directions while chicken is cooking. Serve the chicken on top of the noodles.

Alice Reid

* * * * * * *

China Pot

1 kg pork, beef, turkey or chicken cut in thin slices
8 slices of canned pineapples, cut in small cubes
3 - 4 thinly sliced bananas (approx. 1/2 cm)
1 - 1 1/2 bottles Curry Gourmet Sauce

Mix all ingredients and cook for approx. 5 - 10 minutes. Ready to serve. Makes 8 servings.

Hildegard Bolter

* * * * * * *

Proverb:

Nobody gets too old
to learn a new way of being stupid.

* * *

Indischer Fleischcurry

(4 Personen)

1 1/2 Pfund Rindfleisch, gewürfelt
1 500 g Becher Joghurt
1 gehäufter Teel. Curry
1/4 Teel. Paprika
1/4 Teel. Gelbwurz, Ingwer und Knoblauch
4 - 5 Zwiebeln
Fett, Lorbeerblätter, Kartoffeln, Salz

Über das Fleisch das Joghurt giessen und alle Gewürze darüber streuen. Gut verrühren und 1 1/2 Stunden ziehen lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Fett braten, bis sie bräunlich werden, dann heraus nehmen. Fett erhitzen, das Fleisch hineingeben und auf kleiner Flamme kochen lassen. Nach Möglichkeit ohne Wasser nur in der Joghurtflüssigkeit garen lassen, sonst mit heissem Wasser nachfüllen. Mit Salz abschmecken. Kurz bevor das Fleisch gar ist, 6 gewürfelte, halbgar gebratene Kartoffeln dazugeben, die vor dem Braten mit Gelbwurz und Salz eingerieben wurden. Mit Reis servieren.

Evelyn Ghatak

* * * * * * *

Etwas zum Nachdenken:

In einer Welt, in welcher alles schwankt, bedarf es eines festen Punktes, auf den man sich stützen kann. Dieser Punkt ist der häusliche Herd. Der Herd aber ist kein fester Stein, wie die Leute sagen, sondern ein Herz und zwar das Herz einer Frau!

(Jules Michelet, franz. Philosoph)

Indian Beef-Curry

1 1/2 lbs. cubed beef
1 500 g container yogurt
1 heaped tsp. curry powder
1/4 tsp. turmeric
1/4 tsp. paprika, ginger and garlic
4 - 5 onions
bayleaves, potatoes, salt, fat

Pour the yogurt over the meat, add all the spices, stir well and marinate for 1 1/2 hours. Cut onions into rings, fry until golden brown; take out. Heat fat, add meat and cook slowly in the yogurt-liquid until done. If necessary, add some hot water. Add salt to taste. Just before meat is done, add 6 quartered half-fried potatoes that have been turned in turmeric and salt before frying. Serve with plain rice.

Evelyn Ghatak

* * * * * * *

Words of Wisdom:

"Men's natures are alike;
it is their habits that carry them apart."

Confucius

* * *

"The golden age never was the present age".

Benjamin Franklin

* * *

"A person who knows only one language
does not truly know that language".

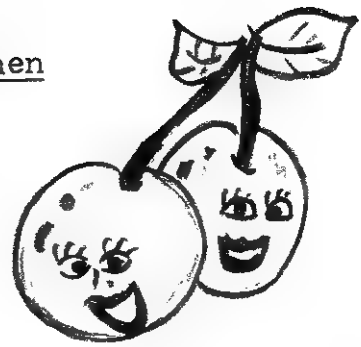
Goethe

* * *

There is in the world
far more hunger for love and
appreciation than there is for bread.

* * *

Kirschenmännchen



1 1/2 Pfd. Kirschen
125 g Zucker
1/2 Zitrone (Saft und Schale)
100 g Semmelbrösel
100 g geriebene Mandeln
1 Gläschen Rum oder Maraschino
Butter für die Form
100 g Butter
4 Eier, getrennt

Butter und Eidotter mit Zucker zu Schaum rühren, abgeriebene Schale der halben Zitrone, Mandeln, Zitronensaft und Semmelbrösel und Rum zufügen und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiss und die entkernten Kirschen (Sauerkirschen sind schmackhafter). Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Masse reingiessen und bei mässiger Hitze für 1 Stunde backen.
Der Auflauf kann auch mit entsteinten, halbierten Aprikosen bereitet werden.

Christel Urbanek

* * * * * * *

Salzburger Nockerl

6 Eier
1/4 l Milch
50 g Butter
2 gestr. Teel. Vanillinzucker
140 g Zucker
6 gestr. Essl. Mehl
4 gestr. Essl. Puderzucker

Es empfiehlt sich, die Nockerl auf 2 Portionen zuzubereiten. Die Eier trennen und die Milch mit der Butter und dem Vanillinzucker in einer Auflaufform aufkochen. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Eiweiss steif schlagen, die Hälfte des Zuckers zufügen und den Schnee nochmals steif schlagen. Dann den restlichen Zucker und die Eigelbe vorsichtig einrühren, ebenso das Mehl unterheben. Die Masse als grosse Nockerl (Klösschen) auf die kochende Milch setzen, vom Herd nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Die Nockerl in den vorgeheizten Ofen schieben und in 8-10 Minuten goldbraun backen.

Cherry Casserole

1 1/2 lb. cherries
125 g sugar
1/2 lemon (juice and peel)
100 g breadcrumbs
100 g ground almonds
1 glass rum or maraschino
butter for the casserole
100 g butter
4 eggs, separated

Mix until foamy the butter, egg yolks and sugar. Add the lemon peel, almonds, lemon juice, breadcrumbs and rum. At the end fold in the stiffly beaten egg whites and stoneless cherries. (sour cherries are tastier). Grease casserole with butter. Fill with cherry mixture . Bake one hour at moderate heat.

Note: This recipe can also be made with stoneless halved apricots.

Christel Urbanek

* * * * * * *

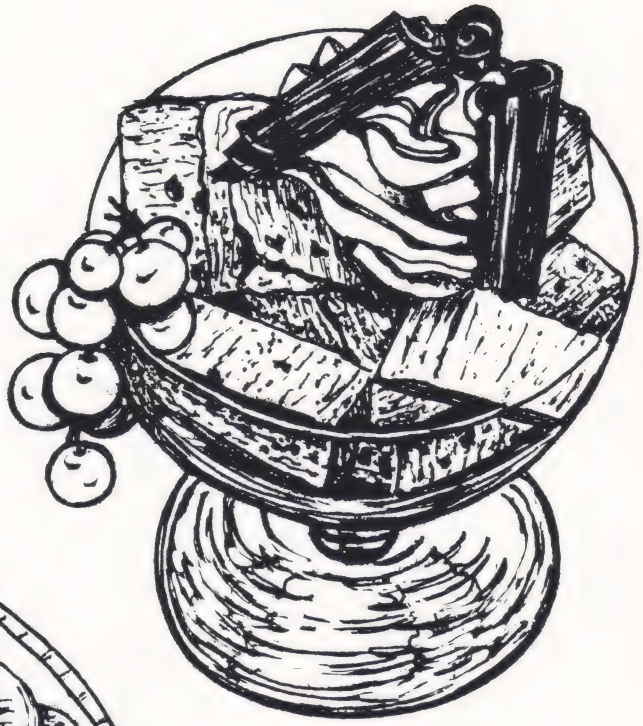
Salzburger Nockerl (dumplings)

6 eggs
1/4 l milk
50 g butter
2 level tsp. vanilla sugar
140 g sugar
6 level tbsp.flour
4 level tbsp. icing sugar
extra milk

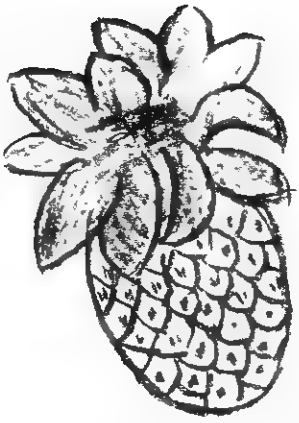
Separate the eggs. Take the egg yolks, milk, butter and vanilla sugar and bring to a boil in a casserole. Preheat oven to 230°C (425°F). Beat the egg whites until stiff. Add half of the sugar and beat in until blended and stiff. Carefully fold in the rest of the sugar and egg yolk. Also fold in the flour. Preheat extra milk and pour the whole nockerl-mixture (as dumplings) into the hot milk. Heat and take off the stove. Sprinkle with icing sugar and bake in a pre-heated oven at 425°F for 8 - 10 minutes until golden brown.

Note: It is easier to divide and prepare this recipe in 2 portions.

Nachspeisen



Desserts



Ananas-Preiselbeeren Wackelpeter

2 Pakete rote Gelatine
1 1/4 Tassen kochendes Wasser
1 Dose (1 Pfund) Ananasstückchen mit Saft
1 Dose (1 Pfund) Preiselbeeren (ganze Früchte)
1 Tasse gehackte Nüsse
3/4 Tasse Portwein (falls erwünscht)

in kochendem Wasser auflösen. Die Dose Ananas und Preiselbeeren sowie den Wein hinein rühren. Erkalten lassen, bis die Masse leicht dicklich wird. Dann die Nüsse unterheben. In eine viereckige Form oder eine Wackelpeterform füllen. Erstarren lassen. Der Wackelpeter kann in Stücken oder direkt aus der Form serviert werden.

Mirian Ruppenthal

* * * * * * *

Erdbeer-Freude

A) 1 1/2 Tassen Kuchenboden-Krümeln (Graham)
1/2 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse weiche Butter

Die obigen Zutaten mischen und in eine Form ebenmässig hineinpressen.

B) 2 Packungen gefrorene Erdbeeren
2 Packungen Sahnepulver
1 Packung (1/2 Pfd.) Philadelphia Käse
2 Tassen gesiebten Puderzucker
1 1/2 Essl. Speisestärke

Den Käse und Puderzucker schaumig rühren. Sahnepulver schlagen und unter die Masse rühren. Alles auf den Krümelteig geben und in den Kühlschrank stellen. Den Saft von den Erdbeeren abgiessen, die Speisestärke dazu geben und eindicken. Dann die Erdbeeren hineinrühren und alles auf die Käsemasse verteilen. Erkalten lassen für mindestens 4 Stunden.

Claude Desmarais

* * * * * * *

Sprichwort: Ein Wort ist leichter zurückgehalten als zurückgenommen.

Pineapple Cranberry Mold

2 (3 ozs.) packages of red gelatin
1 1/4 cup boiling water
1 can (1 lb.) crushed pineapples, undrained
1 can (1 lb.) whole cranberry sauce
1 cup chopped nuts
optional: 3/4 cup port wine

Dissolve gelatin in boiling water. Stir in undrained pineapple, cranberry sauce and wine. Chill until mixture thickens slightly. Fold in nuts. Turn into square pan or mold. Chill until set. Can be cut into squares or served from the bowl.

Mirian Ruppenthal

* * * * * * *

Strawberry Delight

1 1/2 cups Graham crumbs
1/2 cup brown sugar
1/2 cup soft butter (not melted)

Mix above ingredients together, press into pan (9"x13") using spoon, making sure it is even.

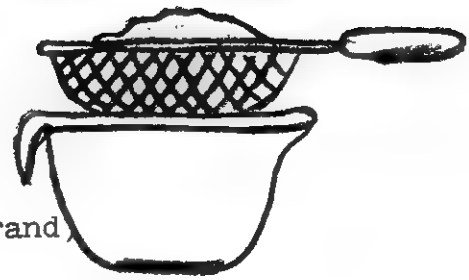
2 boxes frozen strawberries
2 packages of dream whip
16 oz. package of Philadelphia cream cheese
2 cups icing sugar (sifted)
1 1/2 tbsp. cornstarch

Mix together Philadelphia cream cheese and icing sugar until creamy. Whip up dream whip, then add to the creamed mixture. After, pour onto Graham mixture and put in refrigerator. Drain 2 boxes of frozen strawberries. Put juice in pot, add cornstarch and thicken. After thickening put strawberries in and stir, then put on top of cheese. Leave in refrigerator for about 4 hours before serving.

Claude Desmarais

* * * * * * *

Proverb: A word is easier kept back than taken back.



Leche Flan
(Philippinische Eierspeise)

1 grosse Dose Dosenmilch
1 Dose eingedickte Süssmilch
(wie Eagle Brand)
8 bis 10 Eigelb
2 Teel. Vanille-Extrakt
1 Tasse Zucker
3/4 Tasse Wasser

Den Zucker im Topf kristallisieren lassen, bis er schmilzt. Dann das Wasser gut hineinrühren. 10 bis 15 Minuten leicht kochen lassen. In eine Kastenform oder grosse Flanform geben. Abkühlen lassen. Eigelb etwas schlagen. Die Dosenmilch, Süssmilch und Vanille hineinrühren. Alles in die vorbereitete Form durch ein Sieb giessen. Die Form mit Alu-Folie bedecken und in eine andere mit 1 1/2 cm heissem Wasser gefüllte Form stellen. Im Ofen bei 175°C (350°F) für ungefähr 1 1/2 Stunden backen. (Es kommt auf die Höhe der Masse an) Die Masse sollte solide und hellbraun sein, wenn gar. Im Kühlschrank kühlen lassen und umgekehrt auf einen Teller stürzen zum Servieren.

Jeselina Ruska

* * * * * * *

Waffeln

275 ml Mehl
2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
2 Eigelb
325 ml Milch
4 Essl. Öl
2 Eiweiss

Mehl, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Eigelb schlagen und die Milch und das Öl hinzufügen. Alles in die trockenen Zutaten giessen und nur rühren, bis alles vermischt ist. Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen. Das Waffeleisen erhitzen und einölen für die ersten Waffeln. Den Teig hineingiessen und backen, bis die Waffeln goldbraun sind. (ca. 5 Minuten) Eine halbe Tasse Teig pro Waffel benutzen (125 ml). Ergibt 8 Waffeln.

Linda Utri

* * * * *

Leche Flan
(Philippine Custard)

1 large can evaporated milk
1 can condensed sweetened milk (like Eagle Brand)
8 - 10 egg yolks
2 tsp. vanilla
1 cup sugar
3/4 cup water

Caramelize 1 cup sugar in saucepan until melted. When melted add 3/4 cup hot water until mixed. Simmer 10 - 15 minutes. Pour in a loaf pan or a big flan mold. Coat sides. Let cool.
Beat egg yolks lightly. Mix condensed milk, evaporated milk and vanilla. Strain it into the prepared pan. Cover the pan with foil. Put in a pan with 1" hot water. Put in oven at 350°F for 1 1/2 hours, depending on the thickness. Custard should be firm and slightly brown at the top. Let cool in refrigerator and invert on a plate.

Jeselina Ruska

* * * * * * *

Waffles

1 1/4 cups flour
2 tsp. baking powder
1/2 tsp. salt
2 egg yolks
1 1/2 cups milk
4 tbsp. vegetable oil
2 egg whites

Combine flour, baking powder and salt in a small bowl. Beat egg yolks; stir in milk and oil. Pour all at once in dry ingredients and stir only until blended. Beat egg whites until stiff but not dry, fold into batter. Heat waffle iron and oil iron for the first waffles only. Pour batter on hot waffle iron and cook until golden brown. Amount of batter per waffle: 125 ml (1/2 cup). Cooking time: about 5 minutes. Yield: 8 waffles.

Linda Utri

* * * * * * *

Quotation: "Gossip is when you hear something you like about someone you don't."

* * *

Gebackene Hawai-Bananen

6-8 mittlere Bananen
4 Essl. Orangensaft
1 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Zucker
1/4 Teel. Zimt
Prise Muskat

Backofen vorheizen auf 375°F (190°C). Die geschälten Bananen in eine flache feuerfeste Form geben und mit der Zitronen-/Orangensaftmischung bestreichen. Den Zucker, Zimt und Muskat vermischen und über die Bananen streuen. 15 bis 20 Minuten backen oder bis sie weich sind.

* * * * * * *

Kirschschaum

4 Teel. Kirschgelatine (kalorienarm)
1/4 Tasse heisses Wasser
1 1/2 Tassen Ginger Ale (kalorienarm)
1 1/2 Essl. Zitronensaft
1 Eiweiss (geschlagen mit 1/8 Teel. Salz)

Die Kirschgelatine in eine Schüssel geben und das heisse Wasser dazugeben. Rühren bis die Gelatine ganz aufgelöst ist. Das Ginger Ale und den Zitronensaft hineinrühren. Kühlen lassen bis es ziemlich fest ist. Dann das Eiweiss unterheben; in Gläser füllen und erstarren lassen im Kühlschrank.

* * * * * * * *

Erdbeer-Träumerei

1 Paket Erdbeer Wackelpeter-Pulver
1 Paket gefrorene Erdbeeren
1 Tüte Schlagsahne-Pulver (z.B. "Dream Whip")

Das Sahnepulver nach Gebrauchsanweisung zubereiten und beiseite stellen. Das Paket Wackelpeter in einer Tasse heissen Wasser auflösen. Die gefrorenen Erdbeeren dazugeben, mit einer Gabel auseinander brechen. Leicht rühren bis es dicklich wird - 3 bis 5 Minuten. Dann die 1 1/2 Tassen Sahneersatz unterheben. In Nachtischschalen füllen und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen - ungefähr 1 Stunde. Mit der restlichen Sahne garnieren. Ergibt 6 Portionen.

* * * * * * *

Baked Bananas
(Hawaiian)

6-8 med. bananas
4 tbsp. orange juice
1 tbsp. lemon juice
2 tbsp. sugar
1/4 tsp. cinnamon
dash of nutmeg

Preheat oven to 375°F. Peel bananas. Place in shallow baking dish and brush with orange and lemon juice mixture. Mix sugar, cinnamon and nutmeg and sprinkle over bananas. Bake 15 to 20 minutes or until tender.

* * * * * * *

Cherry Foam

4 tsp. low cal. cherry gelatin
3/4 cup hot water
1 1/2 cup low cal. Ginger Ale
1 1/2 tbsp. lemon juice
1 egg white
1/8 tsp. salt

Put cherry gelatin in a bowl and add hot water. Stir until gelatin is completely dissolved. Stir in ginger ale and lemon juice. Chill until quite thick. Beat egg white and salt; add to thickened gelatin. Pour into sherbet glasses. Chill until thick.

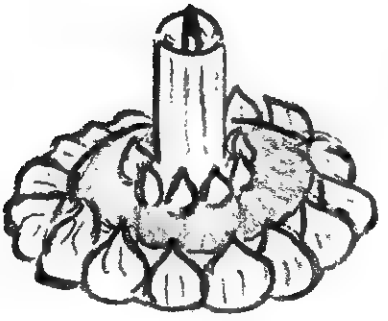
* * * * * * *

Dreamy Strawberry Dessert

1 package Strawberry Jelly Powder
1 package (15 oz.) frozen strawberries
1 envelope Dream Whip Topping Mix

Prepare 1 envelope Dream Whip as directed on package and set aside. Dissolve 1 package Strawberry Jello in 1 cup boiling water. Add frozen strawberries, breaking apart with a fork. Stir until slightly thickened - 3 to 5 minutes. Fold in 1 1/2 cups prepared dessert topping. Pour into dessert dishes and chill until firm - about 1 hour. Garnish with remaining dessert topping. Makes 6 servings.

* * * * * * *



Kerzenstüberl
(für 2 Personen)

Speise-Eis
2 Mandeln
2 grosse Bananen
1/4 l Sahne
1 Teel. Puderzucker
4 Scheiben Ananas
1/2 Likörglas Weingeist
1/2 Likörglas Weinbrand

Wichtig: Zu dieser Nachspeise müssen alle Zutaten und die Glasteller gut gekühlt sein. Das Dessert muss schnell angerichtet werden.

1. Vorbereiten: **Mandeln** brühen, schälen und in streichholzdicke Stifte schneiden. Bananen schälen, quer halbieren und die Schnittfläche etwa 1/2 cm tief aushöhlen. In die Vertiefung einen Mandelstift stecken, so dass die Bananen wie Kerzen aussehen. Ananasscheiben abtropfen und kühl stellen. Weingeist mit dem Weinbrand mischen. Sahne schlagen, mit Zucker süssen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das Eis in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden, in Grösse einer Ananasscheibe, und in der Mitte ein Loch ausstechen.

2. Anrichten: Die Eisringe auf die Glasteller setzen und die Ananasscheiben darauflegen. Etwas Sahne in das Loch spritzen, die Bananen hineinstecken und ringsum mit Sahne garnieren. Die Vertiefung in der Banane mit dem Alkohol füllen, anzünden und sofort servieren.

Ursula Kopp

* * * * * * *

5 Tassen Salat

1 Tasse sauere Sahne
1 Tasse bunte "Marshmallows"
1 Tasse Ananasstücke
1 Tasse Kokosnussraspeln
1 Tasse Mandarinenstücke

Alle Zutaten vermengen und zum Erkalten in den Kühlschrank geben.

Erika Glombitza

Candlelight Dessert
(serves 2)

ice cream
2 almonds
2 large bananas
1/4 l whipping cream
1 tsp. icing sugar
4 slices pineapple
1/2 liqueur glass alcohol
1/2 liqueur glass brandy

Important: For this dessert everything, the ingredients and the plates must be very cold; the dessert must be prepared quickly.
Advance preparation: Boil the almonds, peel and cut into match-stick size. Peel the bananas, cut in half lengthwise (= two candles) and scrape out a hole 1 1/2 cm deep. Do this to both pieces.Place an almond stick in the top of each banana so that it looks like a candle. Dry the pineapple slices and cool in refrigerator. Mix the alcohol; whip the cream and sweeten with sugar. Place cream in a decorator bag with a star tip. Cut two 3 cm thick ice-cream slices about the size of the pineapple slices. Place a hole in the middle of the ice cream (dia. of banana).
Preparation: On a plate first put the prepared ice-cream slice and lay one pineapple slice on top. Squeeze whipping cream into the hole, put the banana in it and garnish with whipping cream around it. Fill the hole in the banana with alcohol. Light the banana candle and serve immediately.

Ursula Kopp

* * * * * * *

5 Cup Salad

1 cup sour cream
1 cup coloured marshmallows
1 cup pineapple chunks
1 cup shredded coconut
1 cup mandarin oranges

Mix all ingredients together and place in refrigerator before serving.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Knuspriger Apfel-Nachtisch

6 sauere Äpfel
1 Tasse Zucker
1/4 Teel. gemahlene Nelken
1/2 Teel. Zimt
1/8 Teel. Salz
2 Teel. Zitronensaft
6 Essl. Butter
3/4 Tasse gesiebtes Mehl
1/2 Tasse gehackte Walnüsse
Schlagsahne

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Eine halbe Tasse Zucker, Zitronensaft und die Gewürze untermischen und alles in eine gebutterte Backform geben. Den restlichen Zucker, das Mehl, Butter und Salz vermischen, die Nüsse darunter rühren und den Teig über die Äpfel streuen. Bei 175°C (350°F) im Ofen backen bis die Oberfläche gebräunt ist. Mit Schlagsahne servieren.

Karrell Neumann

* * * * * * *

Krümeliger Apfel-Nachtisch

6 mittelgrosse Kochäpfel
1/2 Pfund Zucker
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Mehl

Die abgeschälten Äpfel in eine flache gebutterte Backform geben. Die restlichen Zutaten vermischen. Nur soviel Mehl zufügen, bis der Teig Krümel formt. Über die Äpfel streuen und bei 325°F (160°C) 20 Minuten backen. Mit Schlagsahne oder Eiskreme servieren.

Melissa Jack

* * * * * * *

Ein besonderer Tip:

Gebäck wird immer nach Sorten getrennt aufbewahrt. Am besten in Blechdosen. Darin bleibt es frisch. Und anfangs hartes Eiweissgebäck bekommt darin nach etwa 3 Wochen den richtigen zarten Biss.

Apple Crisp

6 tart apples
1 cup sugar
1/4 tsp. ground cloves
1/2 tsp. cinnamon
2 tsp. lemon juice
1/8 tsp. salt
6 tbsp. butter
3/4 cup sifted flour
1/2 cup walnuts, coarsely chopped
whipping cream

Peel, core and slice apples. Add 1/2 cup sugar, spices and lemon juice. Mix and put into a buttered baking dish. Blend flour, sugar (1/2 cup) salt and butter together; add nuts. Sprinkle evenly over apples and bake in a 350°F oven for 45 minutes or until brown. Serve with whipped cream.

Karrell Neumann

* * * * * * *

Apple Crumble

6 med. cooking apples
1/2 lb. sugar
1/4 lb. butter
1/4 lb. flour

Peel and slice apples into a shallow buttered dish. Mix the remaining ingredients adding only enough flour until the mixture forms crumbs. Sprinkle the apples and bake in oven at approx. 325°F for about 20 minutes. Serve with whipped cream or ice cream.

Melissa Jack

* * * * * * *

Helpful hint:

Separate various kinds of cookies and store in individual tin cans for freshness. Cookies made with eggwhites might be hard at first but stored in a tin can for about 3 weeks will give them the right texture.

* * *

Yorkshire Pudding

1 Ei
125 ml Milch
125 ml Wasser
1/4 Teel. Salz
5 Essl. Mehl
Rinderfett

Das Ei schlagen, Salz, Milch, Wasser und Mehl hineingeben und gut verrühren.
Genügend Rinderfett in eine ca. 10 cm x 10 cm Form geben, um den Boden zu bedecken. Rauchheiss werden lassen, obige Masse einfüllen und für 30 Minuten bei 350°F (175°C) backen.

Olive Hitchman

* * * * * * *

Obstsalat

1 Tasse Mischobst (ohne Saft)
1 Tasse Ananasstücke (ohne Saft)
1 Tasse Miniatur-Marshmallows
1 Tasse sauere Sahne

Obst, Marshmallows und sauere Sahne in eine Schüssel geben, leicht untereinander mischen und zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.
Falls erwünscht oder auch als Abwechslung können Nüsse, geraspelte Kokosnuss oder andere Früchte hinzugegeben werden.

Anita Utri

* * * * * * *

Bratäpfel

4 mittelgrosse Äpfel
80 g Rosinen
80 g Mandelblättchen
80 g weiche Butter
1 Essl. Anissamen
2 Essl. Zucker
4 Essl. Honig

Äpfel waschen und trocknen. Das Kerngehäuse ausschneiden. Rosinen waschen, mit Butter, Mandeln, Anissamen und Zucker mischen. Die Mischung in die Äpfel tun und die Äpfel auf ein Backblech setzen. Im Backofen bei 200°C 20 bis 25 Minuten braten. Auf Teller legen und auf jeden Apfel einen Esslöffel Honig tun.

Alice Reid

Yorkshire Pudding

1 egg
4 oz. milk
4 oz. water
1/4 tsp. salt
5 tbsp. all-purpose flour
beef fat

Beat egg and add salt, milk, water and flour, beating well. Place beef fat in pan and heat until smoking hot - sufficient fat to cover bottom of 6" x 6" deep pan. Bake for 30 minutes in 350°F oven.

Olive Hitchman

* * * * * * *

Fruit Salad

1 cup drained fruit cocktail
1 cup drained pineapple tidbits
1 cup miniature marshmallows
1 cup dairy sour cream

Combine fruit, marshmallows and sour cream. Mix together lightly and chill in refrigerator. For variety add nuts, other fruit, or coconut.

Anita Utri

* * * * * * *

Baked Apples

4 medium apples
80 g raisins
80 g sliced almonds
80 g soft butter
1 tbsp. anise
2 tbsp. sugar
4 tbsp. honey

Wash and dry apples. Remove apple cores. Wash raisins and mix them with butter, almonds, anise and sugar. Fill hollowed apples with the mixture mentioned above. Place apples on cookie sheet and bake at 200°C for 20 - 25 minutes. Remove from oven and top each apple with one tbsp. of honey.

Alice Reid

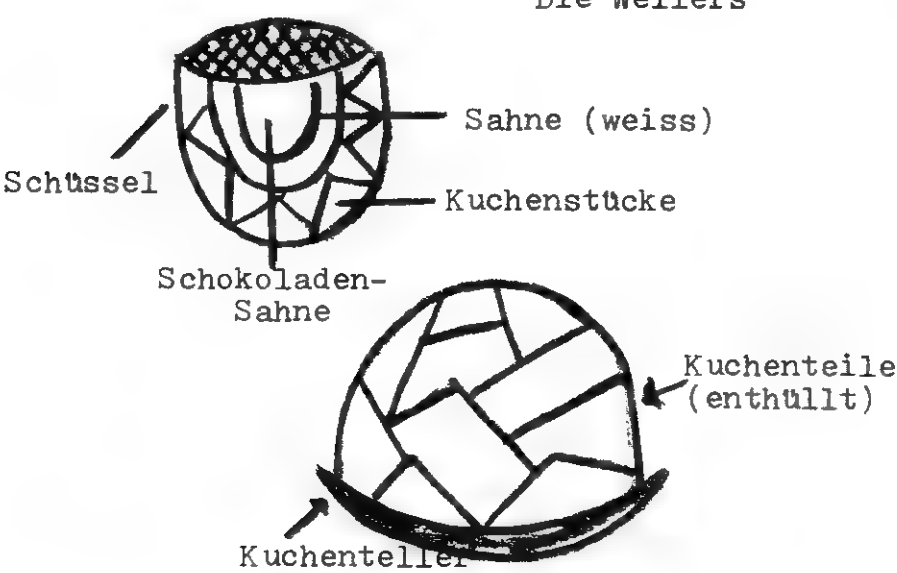
* * * * * * *

Schlagsahne Bombe (ohne zu backen)

1 Topfkuchen (Sara Lee's zu empfehlen)
2 Tassen nach Geschmack gesüsste geschlagene Sahne
1 Viereck halbsüsse Schokolade, geschmolzen
1/4 Tasse geröstete Mandelstückchen

Eine 3 oder 4 Tassen haltende Plastikschale mit Saran-Papier (Plastikfolie) auslegen. Den Kuchen in cm-grosse Stücke schneiden. Jedes Stück diagonal durchschneiden und die Schüssel damit auslegen. Eine Tasse Schlagsahne als Schicht auf den Kuchen verteilen. Eine Vertiefung in der Sahne lassen. Die geschmolzene Schokolade zu der restlichen Sahne geben und ebenso die Mandeln. Alles in die Vertiefung füllen. Den Rest des Kuchens obenauf legen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Servieren, indem man die Schüssel umgekehrt auf einen Kuchenteller stürzt. Die Schüssel abheben und die "Bombe" ist fertig. Zum Servieren in Stücke schneiden.

"Die Wellers"



* * * * * *

Sprichwort:

Not macht erfinderisch.

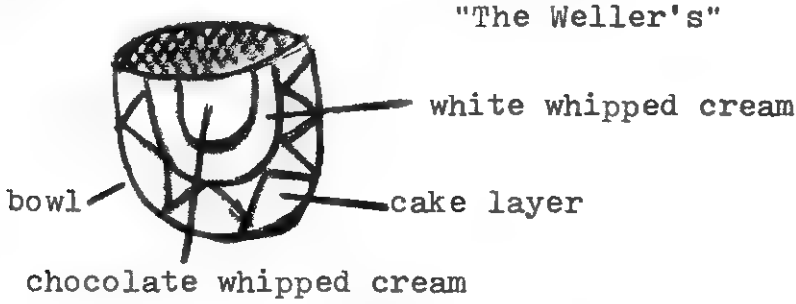
* * * *

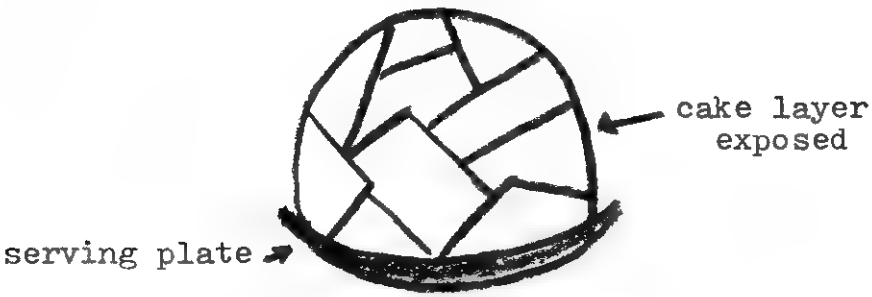
Whipped cream Bomb (no bake)

1 pound cake (recommend Sara Lee's)
2 cups whipped cream (sweeten to taste)
1 square semi-sweet chocolate (melted)
1/4 cup crushed almonds (roasted under grill)

Line a 3 or 4 cup plastic bowl with saran wrap. Slice pound cake into 1/4" pieces. Slice each piece diagonally and line inside of bowl with the pieces touching to form a kind of crust. Take one cup of whipped cream and form a whipped layer on top of cake. Leave a bowl shape in the cream. Take other cup of whipped cream, add melted chocolate and roasted almonds and fill the rest of the bowl. Place more cake on top.
Refrigerate until serving. Serve by putting bowl upside down on the serving dish. Remove bowl and you have a "bomb". Slice to serve.

"The Weller's"





* * * * * * *

Proverb:

Necessity is the mother of invention.

* * * *

Birnen mit Sonnenscheinsosse

Pro Person 2 gekühlte Birnenhälften aus der Dose servieren und mit einer guten Portion Sonnenscheinsosse übergiessen.

Sonnenscheinsosse:

1 Tasse Schlagsahne mit einer 1/2 Tasse Puderzucker steif schlagen. 2 geschlagene Eigelb und 2 Essl. Brandy-Aroma gut hineinrühren.

Christopher Ghatak

* * * * * * *

Zitronenschaumspeise

1 Pckg. Zitronenwackelpeter-Pulver
1 1/2 Tassen heisses Wasser
1 grosse Dose Büchsenmilch
1 Tasse Zucker
1/2 Tasse Zitronensaft

Für den Boden:

1 1/2 Tassen Waffelkrümeln
1/4 Tasse Zucker
1/4 Tasse Butter

Butter wird in einem Topf zerlassen und Zucker und Waffelkrümeln werden hinzugegeben. Diese Mischung gibt man in eine Form und drückt sie fest. Danach kalt stellen.
Währenddessen stellt man den Zitronenwackelpeter her und stellt ihn so lange kalt, bis er teilweise geliert ist. Mit dem Mixer schlägt man diese Masse dann, bis sie schaumig ist und gibt Zucker und Zitronensaft hinzu. Die Büchsenmilch wird ebenfalls schaumig gerührt und dann mit der Zitronenmischung gut vermischt. Man nimmt die Form mit dem Waffelboden aus dem Kühlschrank und gibt die Zitronenschaummasse obenauf. Die Speise bleibt so lange im Kühlschrank, bis sie schnittfest ist.

* * * * * * *

Sprichwort:

Was man nicht im Kopf hat, muss man in den Beinen haben.

Pears with Sunshine Sauce

For each serving serve 2 chilled canned pear halves topped with a generous amount of sunshine sauce.

Sunshine Sauce:

Whip 1 cup whipping cream and 1/2 cup sifted confectioner's sugar together until stiff. Blend in 2 egg yolks, very well beaten and 2 tbsp. brandy flavoring.

Christopher Ghatak

* * * * * * *

Lemon Fluff

1 lemon Jello
1 1/2 cups hot water
1 large can evaporated milk
1 cup sugar
1/2 cup lemon juice

Crust:

1 1/2 cups graham crumbs
1/4 cup sugar
1/4 cup butter

For the crust melt butter and add sugar and crumbs. Pat in dish and press down. Chill.
Then make Jello and chill until partially set. Whip until foamy, add sugar and lemon juice. Whip milk until foamy and add to lemon mixture. Put on top of crust and chill.

* * * * * * *

Proverb:

One should use his head
to save his back.

* * *

Backwerk

Baked Goods

Schlesischer Mohnkuchen

Teig:
250 g Weizenmehl
2 Teel. Backpulver
1 Ei
100 g Zucker
1 Pckch. Vanillinzucker
125 g Margarine
1 Essl. Milch

Mohn:
250 g Mohn (fein gemahlen)
125 g Zucker
125 g Butter
1/2 l Milch
2 Essl. Mehl

Teig: Mehl und Backpulver gut vermischen, in die Mitte eine Vertiefung machen, da hinein ein Ei, Zucker und Vanillinzucker geben. In der Mitte alles gut vermischen. Nun die Margarine in kleine Stücke schneiden, alles gut mit dem Löffel verrühren, 1 Essl. Mehl zugeben. Den Teig gut verkneten, bis ein fester Klumpen entsteht. Danach kalt stellen.

Mohn: Milch mit Zucker aufkochen; ständig rühren, damit die Milch nicht anbrennt. Das Mehl mit kaltem Wasser verrühren und in die Milch geben, danach die Butter ebenfalls beifügen und nochmals alles aufkochen lassen. Nun den Mohn in der Milch verrühren und nochmals alles zum Kochen bringen. Mohn kalt stellen.

Springform einfetten, 2/3 des Teiges hineinkneten. Den Mohn darauf geben. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen werden auf den Mohn in Längs- und Querstreifen gelegt, bis ein Gitter entsteht.
Ofen vorheizen, bei 200°C backen.
Backzeit: 45 bis 60 Minuten. Nach der Backzeit noch 10 Minuten im Ofen lassen. Ist der Mohnkuchen erkaltet, mit Puderzucker bestreuen.

Ingrid Nita

* * * * * * *

Silesian Poppyseed Cake

Dough:
250 g flour
2 tsp. baking powder
1 egg
100 g sugar
1 pkg. vanilla sugar
125 g margarine
1 tbsp. milk

Poppyseed filling:
250 g poppyseed (finely ground)
125 g sugar
125 g butter
1/2 l milk
2 tbsp. flour

Preheat oven 350°F.

Dough: Mix the flour and baking powder together in a bowl. Make a depression (hole) in the middle of the flour mixture and place an egg, sugar and vanilla sugar in it. Blend everything thoroughly. Cut margarine into small pieces. Stir it into the mix with a spoon with 1 tbsp. flour. Knead the dough well until it becomes a firm ball. Place in a cool spot.

Poppyseed Filling: Heat the milk and sugar on the stove and stir constantly to prevent the milk from burning. Mix the flour and cold water together to form a paste. Stir into the milk mixture. Add the butter and bring to a boil; stir in the poppyseeds and bring to boiling, stirring constantly. Take mixture off the stove and let it cool.

Grease a springform. Knead 2/3 of the dough into the form. Place the poppyseed mixture on top. Roll out the rest of the dough. Cut into strips. Place the strips on the poppyseed cake in a lattice style. Place in oven and bake 45-60 minutes. Turn oven off but leave the cake in the oven another 10 minutes. When the cake has cooled sprinkle it with icing sugar.

Ingrid Nita

* * * * * * *

Saying: Luck and glass - how easily they break.

* * *

Apfelkuchen mit Streuseln

Teig:
250 g Weizenmehl
125 g Zucker
3 gestrichene Teel. Backpulver
2 Eier
80 g Butter oder Margarine

Belag:
4 Pfund Äpfel
etwas Zimt
100 g Rosinen
Zucker (je nachdem, wie die Äpfel sind, süss oder sauer)

Man nimmt das Mehl, verrührt es mit dem Zucker, Backpulver und den Eiern. Danach wird das Fett ausgelassen und zum Mehl hinzugegeben. Alles gut verrühren. Nun mit den Händen den Teig krümelig kneten, bis der Streusel entsteht. Wenn fertig, kalt stellen.

Jetzt die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Aufkochen mit etwas Wasser; Zucker, Rosinen und Zimt zugeben. Alles zum Kochen bringen und dann im Wasser erkalten lassen.
Nun 2/3 der Streuseln in die Form kneten, die gekochten Äpfel darauf geben und den Rest der Streuseln auf die Äpfel streuen.
Bei 200°C auf der mittleren Schiene für ungefähr 40 Minuten backen, bis Streusel oben braun werden.

Ingrid Nita

* * * * * * *

Bienenstich

Teig:	Belag:
200 g Mehl	150 g Mandeln, gehackt
125 g Zucker	150 g Butter
125 g Margarine	200 g Zucker
2 Eier	1 Pckch. Vanillinzucker
2 Teel. Backpulver	2 Essl. Milch

Für den Teig Margarine, Eier und Zucker rühren. Mehl, Backpulver und eventuell etwas Milch zugeben. Teig nicht zu dünn machen. Für den Belag alle Zutaten aufkochen und kalt stellen. Teig in die Springform geben und den Belag darauf streichen. Bei 200°C 30 - 45 Min. backen.

Apple Streusel

Dough:
250 g flour
125 g sugar
3 level tsp. baking powder
2 eggs
80 g butter or margarine

Topping:
4 lbs. apples
some cinnamon
100 g raisins
sugar (to taste according to whether the apples are sweet or sour)

Stir the sugar, baking powder and the eggs into the flour. Melt the butter or margarine and add it to the flour mixture. Blend everything well. Take the dough and knead it with your hands until it becomes crumbly and streusel form. When finished set it in a cool place.
Then peel the apples and cut into slices. Parboil the apples with a little water, sugar, raisins and cinnamon. Bring everything to a boil and cool immediately.
Knead 2/3 of the streusel into a cake form and put the cooked apples on top; cover with remaining streusel. Bake on the middle rack for 40 minutes at 350°F or until golden braun.

Ingrid Nita

* * * * * * *

Sweet Honeycomb Cake

Dough:	Topping:
200 g flour	150 g almonds, chopped
125 g sugar	150 g butter
125 g margarine	200 g sugar
2 eggs	1 pkg. vanilla sugar
2 tsp. baking powder	2 tbsp. milk

Mix margarine, sugar and eggs together. Add flour and baking powder with a small amount of milk. Stir well. Don't make dough too thin. For the topping, bring all ingredients to a boiling point, then cool. Place dough in the bottom of a springform and cover with topping. Bake in 350°F oven for 30 - 45 minutes.

Claudette Nita

Festtagsnapfkuchen

250 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
6 Eier
etwas Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel
4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone
300 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin
3 gestrichene Teel. Backpulver
200 g gemahlene Mandeln

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Gustin und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Die Mandeln zuletzt unter den Teig heben und ihn in eine gefettete (mit Semmelbrösel ausgestreute) Napfkuchenform füllen. Bei 200°C (350°F) für 50 - 60 Minuten backen.

Hildegard Bolter

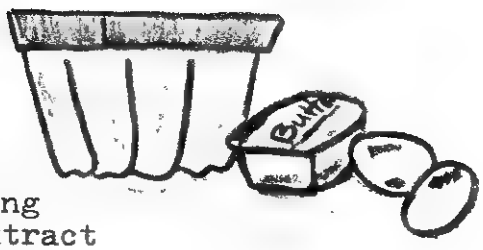
* * * * * * *

Apfelsinenkuchen

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pckch. Dr. Oetker Vanillinzucker
3 Eier, etwas Salz
250 g Mehl
125 g Dr. Oetker Gustin
4 gestrichene Teel. Backpulver
etwa 4 Essl. Milch
Zum Beträufeln: 1/4 l Apfelsinensaft und Saft einer halben Zitrone

Fett schaumig rühren und Zucker, Vanillinzucker und Salz hinzugeben. Das mit Gustin und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer vom Löffel fällt. Den Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen und bei 200°C (350°F) für 50 - 70 Minuten backen. In den abgekühlten Kuchen mehrmals mit einem Hölzchen stechen, den mit Zitronensaft gemischten Apfelsinensaft auf den Kuchen träufeln, am besten mit einem Pinsel, und einziehen lassen. Anstatt des Saftes kann auch Orangenlikör oder Grand Marnier verwendet werden.

Festive Cake



250 g butter or margarine
300 g sugar
6 eggs
pinch of salt
3 drops Dr. Oetker almond flavouring
4 drops Dr. Oetker lemon extract
300 g all-purpose flour
100 g cornstarch (Dr. Oetker Gustin)
3 level tsp. baking powder
200 g ground almonds

Melt butter or margarine and stir until foamy. Slowly add sugar, eggs and flavourings. Sift the flour, cornstarch, baking powder and salt together. Stir into butter-mixture. Gently mix in almonds. Pour cake mix into a greased and floured pan and bake at 200°C (350°F) for 50 - 60 minutes.

* * * * * * *

Orange Cake

200 g butter or margarine
200 g sugar
1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-sugar
3 eggs, a little salt
250 g flour
125 g Dr. Oetker Gustin (cornstarch)
4 level tsp. baking powder
about 4 tbsp. milk
Glaze: 1/4 l orange juice and juice of 1/2 lemon
Note: Instead of orange juice one can use orange liqueur or Grand Marnier.

Stir softened butter or margarine until foamy. Add sugar, vanillin-sugar, eggs and salt. Mix the cornstarch with the flour and baking powder and sieve. Mix the flour alternately with the milk into the first mixture. Only use enough milk until the batter falls heavily from a spoon. Spread the batter in a greased paper-lined square cake pan. Bake at 350°F for 50 - 70 minutes or until done. Glaze the cooled cake with orange/lemon mixture .

Hildegard Bolter

* * * * * * *

Apfelkuchen

250 g Mehl
300 g Zucker
5 Äpfel, klein geschnitten
150 g Nüsse, gehackt
1/2 Teel. Zimt
2 Teel. Backpulver
1 Teel. Vanille-Extrakt
4 Eier
1/4 l Öl
Puderzucker

Für den Teig die Eier, Zucker und Gewürze schaumig schlagen. Das Öl langsam unterrühren, dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl einrühren. Zuletzt die Äpfel und Nüsse unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Backzeit: 60 - 65 Minuten bei 185°-200°C. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Renate Schlote

* * * * * * *

Erdnuss-Plätzchen

1 volle Tasse geröstete, leicht gesalzene Erdnüsse (ohne Schale)
3 Tassen Mehl
1/2 Teel. Salz
1 1/2 Teel. Backpulver
1 Tasse Margarine
1 1/2 Tassen hellbraunen Zucker
1 Teel. Vanille-Extrakt
2 Eier, leicht geschlagen
4 Essl. Milch
1 Eidotter
2 Essl. Milch (extra)
3/4 Tasse halbierte Erdnüsse

Eine Tasse Erdnüsse in der Küchenmaschine zerkleinern bis sie körnig sind, dann dem gesiebten und gemischten Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen. Margarine schaumig rühren; Zucker, Vanille und Eier gut unterrühren. 4 Essl. Milch hinzufügen und alles unter die Mehlmischung geben. 30 Minuten kaltstellen. Dann den Teig 3/4 cm dick ausrollen und 6 cm runde Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Waxpapier belegtes Backblech legen, mit verquirlter Eidotter und Milch bestreichen und je eine halbe Erdnuss in jedes Plätzchen geben. Für 15 Minuten im Backofen bei 200 - 210°C backen.

* * * * * * *

"Nie beginnt oder endet ein Tag
an welchem wir keinen Grund haben,
Dankbarkeit zu empfinden."

* * *

Apple Cake

2 cups flour
2 cups sugar
5 cups apples (cut up)
2 cups nuts (chopped)
1/2 tsp. cinnamon
2 tsp. baking powder
1 tsp. vanilla extract
4 eggs
1/2 cup oil
icing sugar

To prepare dough, mix eggs, sugar and spices into a creamy mixture; gradually add oil. Sift flour and baking powder together and fold into batter. Stir in apples and nuts. Turn batter into prepared loaf pan. Bake at 325 - 350°F for 60 - 65 minutes.
Remove cake from pan and cool; sprinkle with icing sugar.

Renate Schlote

* * * * * * *

Peanut Cookies

1 heaping cup roasted slightly salted peanuts with skins removed
3 cups all-purpose flour
1/2 tsp. salt
1 1/2 tsp. baking powder
1 cup margarine
1 1/2 cups light brown sugar
1 tsp. vanilla
2 eggs (beaten until light)
4 tbsp. milk
1 egg yolk
2 tbsp. milk (extra)
3/4 cup halved roasted peanuts

Put cup of peanuts in food processor and chop into fine granules. Stir into flour, salt and baking powder sifted together. Cream together margarine, sugar, vanilla and eggs. Add 4 tbsp. milk. Add flour mixture. Mix together. Chill 30 minutes. Roll with cookie roller 1/4" thick. Cut in 2 1/2" rounds. Place in waxed paper lined cookie pan. Brush with egg yolk and milk mixed together. Top with halved peanuts. Bake 15 minutes in 350 - 375°F oven.

* * * * * * *

"Never does a day begin or end
without having something to be thankful for."

* * *

Gefüllte Haselnuss-Schnitten

300 g Zucker
300 g Butter
300 g gemahlene Haselnüsse
8 Eier (geteilt)
4 Essl. Nestles Quik
6 Essl. Mehl
3 Essl. Backpulver (= 2 Pckch. Dr. Oetker Backpulver)

1. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.
2. Mehl, Backpulver und Nestles Quik sieben und mit den Nüssen vermischen.
3. Eiweiss steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben.
4. Die Mehl-Nussmischung darüber tun und vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen. (nicht rühren!)
5. Den Teig in zwei mit Papier ausgelegte Kuchenbleche von gleicher Grösse füllen. (Pergamentpapier ist sehr gut geeignet)
6. 20 - 25 Minuten bei 350°-375°F backen.
7. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann von den Seiten des Bleches lösen. Ein grösseres Blech darüber tun und umdrehen. Sofort das Papier abmachen. Man muss vorsichtig sein, denn der Kuchen bricht leicht.
8. Buttercreme auf den einen Kuchen streichen und den anderen Kuchen darauf legen. Die obere Seite mit Schokoladenguss überziehen.

Tip: Lässt sich auch sehr gut einfrieren, aber dann den Guss nicht darauf machen.

Christa Koeppe

* * * * * * *

Es ist nicht leicht, Glückseligkeit in uns selbst zu finden,
und es ist nicht möglich, es anderswo zu finden.

Agnes Repplier

* * *

Filled Hazelnut Bars

300 g sugar
300 g butter
300 g ground hazelnuts
8 eggs (separated)
4 tbsp. Nestle's Quik
6 tbsp. flour
3 tbsp. baking powder (= 2 pkgs. Dr. Oetker baking powder)

1. Beat the butter, sugar and egg yolks until foamy.
2. Sieve the flour, baking powder and Nestle's Quik together. Mix in the ground hazelnuts.
3. Beat the egg whites until stiff. Slowly add the egg yolk mixture.
4. Carefully add the flour mixture. Turn it under the egg mixture. Do not beat!
5. Spread the dough evenly on two papered (parchment paper is very suitable) jelly roll pans.
6. Bake at 350°-375°F for 20 - 25 minutes.
7. Let the cake cool a bit. Then take a knife and loosen the cake around the sides. Place a larger pan over the top of the pan and flip it over. Be careful cake does not break. Carefully remove paper.
8. Spread buttercream on top of the cake. Lay the other cake on top. Ice the top of the cake with chocolate icing or glaze.

Note: Can be frozen but omit the glaze.

Christa Koeppe

* * * * * * *

It is not easy to find happiness
in ourselves,
and it is not possible to find it
elsewhere.

Agnes Repplier

* * * * * * *

Rotweinkuchen

300g Butter oder Margarine
300g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
6 Eier
1 1/2 Teel. Zimt
1 1/2 Teel. Kakao
150g Raspelschokolade
1/8 l Rotwein
300g Mehl
3 Teel. Backpulver

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach dazu geben. Zimt, Kakao, Raspelschokolade und Rotwein zum Teig geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Am besten 2 Kastenformen einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (350°F) nebeneinander für eine Stunde backen. Nach ca. 10 Minuten Backzeit den Teig in der Mitte einschneiden, damit er gleichmässig reisst. Kuchen aus der Form nehmen, Papier vorsichtig abziehen und auf ein Gitter geben. Vollständig abkühlen lassen.
Nach Belieben einen Schokoladenguss machen und den Kuchen damit überziehen.

* * * * * * *

Schokoladenguss

150g Puderzucker
2 Essl. Kakao
3 Essl. Rum
3 Essl. Wasser

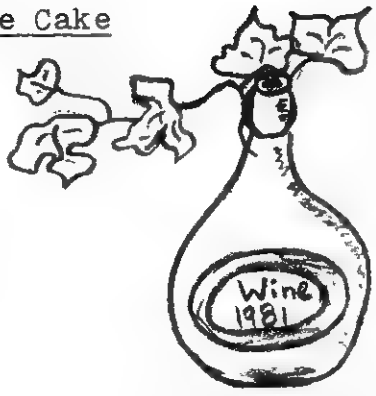
Puderzucker mit dem Kakao in einer Schüssel mischen. Mit Rum und Wasser glattrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen.

* * * * * * *

Sprichwort: Du kannst alles, was du willst,
wenn du nur willst, was du kannst.

* * *

Red Wine Cake



300 g butter or margarine
300 g sugar
2 pkgs. vanilla sugar
6 eggs
1 1/2 tsp. cinnamon
1 1/2 tsp. cocoa
150 g grated chocolate
1/8 l red wine
300 g flour
3 tsp. baking powder

Beat butter, sugar and vanilla sugar until foamy. Add the eggs one at a time and beat in. Then add cinnamon, cocoa, grated chocolate and red wine. Sieve together the flour and baking powder. Sprinkle over mixture and blend in until thoroughly mixed. Grease and line with waxed paper two square cake pans. Pour cake into pans and smooth over until flat. Bake in a pre-heated oven at 350°F for one hour. After 10 minutes of baking time cut each cake in the middle so that the cake will rise evenly. Take cake out of pans when finished baking. Carefully remove paper and cool on a rack. Cool completely. Prepare a chocolate glaze for cake if desired.

* * * * * * *

Chocolate Glaze

150 g icing sugar
2 tbsp. cocoa
3 tbsp. rum
3 tbsp. water

Mix icing sugar with cocoa in a bowl. Mix in the rum and water. Stir until smooth. Pour glaze over cake.

* * * * * * *

Proverb:

You can do what you will,
if you will do what you can.

* * *

Zitronen-Quadrate

Kuchenboden:
1 Tasse Butter oder Margarine
2 Tassen Mehl
1/2 Tasse Puderzucker

Die Zutaten werden miteinander vermischt und in eine 24 x 35 cm rechteckige Backform gedrückt. Der Backofen wird auf 350°F eingestellt und der Teig für 20 Minuten gebacken.
Während dieser Backzeit werden die folgenden Zutaten für die Füllung gut vermischt:

4 Eier
6 Essl. Zitronensaft
2 Tassen Zucker
2 Essl. Mehl
1 Teel. Backpulver

Die Backform wird aus dem Ofen genommen, die obige Füllung darauf gegeben und zusammen noch weitere 30 Minuten bei 350°F Hitze gebacken. Nach dem Backen bestäubt man den Kuchen mit Puderzucker und schneidet ihn in Quadrate.

Inge Neupert

* * * * * * *

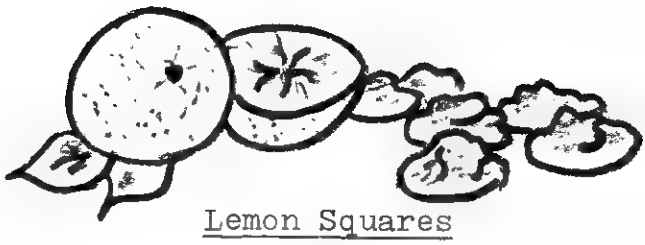
Mohnkuchen

6 Eier
300 g Zucker
250 g Mehl
2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Rum
1/4 l Öl
1/4 l Milch
200 g Mohn (ungemahlen)
100 g gehackte Nüsse
Puderzucker

Für den Teig die Eier, Rum und Zucker schaumig schlagen. Das Öl und die Milch langsam unterrühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl einrühren. Zuletzt den Mohn und die Nüsse unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.
Backzeit: 60 - 65 Minuten bei 185°C oder 325°F.
Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Helga Wittchen

* * * * * * *



Lemon Squares

Base: 1 cup butter or margarine
2 cups flour
1/2 cup icing sugar

Mix together and pat into a 9 x 13" pan. Bake for 20 minutes at 350°F.
While the base is baking, mix together the following for the filling:
4 eggs
6 tbsp. lemon juice
2 cups sugar
2 tbsp. flour
1 tsp. baking powder

Pour the above filling over the base and return to the 350°F oven for 30 minutes. Remove from the oven, dust with powdered icing sugar and cut into squares.

Inge Neupert

* * * * * * *

Poppyseed Cake

6 eggs
2 cups sugar
2 cups flour
2 tsp. baking powder
1/2 tsp. rum
1 cup oil
1 cup milk
1 cup poppyseed (whole, not ground)
1 cup nuts (chopped)
icing sugar

To prepare dough, mix eggs, rum and sugar into a creamy mixture, gradually add oil and milk. Sift flour and baking powder together and fold into batter. Stir in poppyseed and nuts. Turn batter into prepared loaf pan. Bake at 325°F (185°C) for 60 - 65 minutes. Remove cake from pan and cool, sprinkle with icing sugar.

Helga Wittchen

* * * * * * *

Möhrenkuchen mit kremigen Käseguss

2 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Teel. Backpulver
1 Teel. Backsoda
1 Teel. Salz
1 Teel. Zimt
3 Tassen fein geriebene Möhren
1 Tasse Kochöl
4 Eier

Man nehme entweder eine rechteckige 39 cm x 27 cm x 6 cm oder zwei runde 27 cm x 5 cm grosse Backformen, bestreicht sie mit Butter und bestäubt sie mit Mehl. In eine Schüssel gibt man das Mehl, Zucker, Backpulver, Backsoda, Salz und Zimt und verrührt alles gut. Hinzugegeben werden die Möhren, das Öl und die Eier und werden mit dem elektrischen Mixer für etwa 2 Minuten geschlagen, bis alles gut untergerührt ist. In einem 325°F Backofen wird der Kuchen für 40 - 60 Minuten gebacken und nach dem Auskühlen mit einem kremigen Käseguss überzogen.

Kremiger Käseguss:
1 kleine Packung Philadelphia Käse
1/4 Tasse Butter oder Margarine
1 Teel. Vanille
2 Tassen gesiebten Puderzucker

Käse, Butter oder Margarine und Vanilla werden solange geschlagen, bis eine kremige Masse entsteht. Nach und nach wird der Zucker zugefügt und zu einem glatten Guss gerührt. Damit wird der Kuchen überzogen.

* * * * * * *

Blaubeeren-Teesemmeln

1/4 Tasse weiche Butter
3/4 Tasse Zucker
1 geschlagenes Ei
1 1/2 Tassen Mehl
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Backpulver
1/2 Tasse Milch
1 Tasse Blaubeeren (frisch oder gefroren)

In eine Schüssel gibt man Butter, Zucker und Ei und verrührt alles gut. Die gesiebten trockenen Zutaten werden abwechselnd mit der Milch untergerührt und zuletzt die Blaubeeren dazugegeben. 12 eingefettete Teesemmel-Formen werden 2/3 vollgefüllt und bei 375°F für 15 - 20 Minuten gebacken.

Carrot Cake with Cream Cheese Frosting

2 cups all-purpose flour
2 cups sugar
1 tsp. baking powder
1 tsp. baking soda
1 tsp. salt
1 tsp. ground cinnamon
3 cups finely shredded carrots
1 cup cooking oil
4 eggs

Grease and lightly flour a 13"x 9"x 2" baking pan or two 9"x 1 1/2" round baking pans. In mixer bowl stir together flour, sugar, baking powder, soda, salt and cinnamon. Add shredded carrots, oil and eggs; beat with electric mixer until well combined, about 2 minutes. Bake in 325°F oven for 40 - 60 minutes or until cake is done. Cool and frost with cream cheese frosting.

Cream cheese frosting:
3 oz. package cream cheese
1/4 cup butter or margarine
1 tsp. vanilla
2 cups sifted icing sugar

Beat together cream cheese, butter or margarine and vanilla till light and fluffy. Gradually add sugar and beat until smooth. Spread frosting over cooled cake.

* * * * * * *

Blueberry Muffins

1/4 cup soft butter
3/4 cup sugar
1 egg, well beaten
1 1/2 cups pastry flour
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. baking powder
1/2 cup milk
1 cup blueberries (fresh or frozen)

In a bowl cream together butter and sugar, add egg and mix well. Add sifted dry ingredients alternately with milk and fold in blueberries. Fill 12 buttered muffin tins 2/3 full. Bake in a 375°F oven for 15 - 20 minutes.

Christopher Neupert

* * *

Honigschnitten

200 g Zucker
70 g Butter
2 Essl. Honig
2 Eier
2 Eidotter
1 Teel. Natron
500 g Mehl

Alles über Dunst schlagen. Wenn es warm ist, gibt man Natron und Mehl dazu. Alles kneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig in 4 Teile schneiden und auswalken. Blech fetten und stauben und backen.

Creme:
3/4 l Milch
2 Pckch. Vanillinpudding
300 g Butter
300 g Staubzucker
1 Pckch. Vanillinzucker

Mit der Milch und dem Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und auskühlen lassen. Butter, Zucker und Vanillinzucker gut verrühren und den Pudding löffelweise einrühren. Die Teigblätter mit der fertigen Masse füllen und zum Schluss mit Schokoladenglasur überziehen. Der Kuchen wird, solange er noch warm ist, in Schnitten geschnitten.

Glasur: 200 g Schokolade und 100 g Butter wärmen und über die Schnitten giessen.

Jennifer Wilkinson

* * * * * * *

Weisheit:

Die kleinste gute Tat
ist mehr wert,
als die besten Absichten.

* * *

Honeywafers

200 g icing sugar
70 g unsalted butter
2 tbsp. honey
2 eggs
2 eggyolks
1 tsp. baking soda
500 g flour

Beat all ingredients over a dish of hot water. When it is warm, add baking soda and flour, knead and put in the fridge for 1 hour.
Cut dough in 4 parts, roll out and bake.

Filling:

3 cups milk
2 pkg. vanilla pudding
300 g unsalted butter
300 g icing sugar
1 pkg. vanilla sugar

Use first 2 ingredients to cook a vanilla pudding and let cool. Mix the remaining ingredients well together and add the pudding one spoon-full at a time. Fill the four layers of dough and dip in chocolate sauce.

Chocolate sauce:

200 g chocolate
100 g unsalted butter

Heat butter and chocolate and dip the honeywafers in it.

Jennifer Wilkinson

* * * * * * *

Words of Wisdom:

The smallest good deed
is better than the
grandest good intention.

* * *

Bananen - Teesemmeln

3 grosse reife Bananen
3/4 Tasse Zucker
1 Ei
1 Teel. Backsoda
1 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
1 1/2 Tassen Mehl
1/3 Tasse zerlassene Butter oder Margarine

Bananen, Zucker und Ei in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die zerlassene Butter oder Margarine unterrühren. Mit einem Kochlöffel die restlichen Zutaten unter die gemixte Masse geben und nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
Teesemmel-Formen einfetten (oder Papierformen nehmen) und den Teig hineinfüllen. Bei 375°F für 20 Minuten backen.

Eva Heimes

* * * * * * *

1, 2, 3 Torte
(für unerwartete Gäste)

1 Packung Schokoladen-Kuchenmix
3/8 l Schlagsahne
3 Packungen "Sahnesteif"
1 Dose Kirschenfüllung
1 Tafel dunkle Schokolade

Kuchenmix laut Gebrauchsanweisung in einer Springform backen und abkühlen lassen. Den Kuchen in 3 Lagen schneiden. Sahne mit "Sahnesteif" schlagen. Die unterste Lage mit Kirschenfüllung bestreichen und eine dünne Schicht Sahne obenauf geben. Den mittleren Kuchenboden darauf legen und mit Sahne bestreichen, ebenso die oberste Lage sowie die Seiten der dreifachen Torte. Mit einem Spritzbeutel die Oberfläche der Torte garnieren, Schokolade raspeln und den Kuchen damit verzieren, ausserdem können noch Kirschen oder Marmelade zur Verzierung dienen.

Helga Rausch

* * * * * * *

Banana Muffins

3 large ripe bananas
3/4 cup sugar
1 egg
1 tsp. baking soda
1 tsp. baking powder
1/2 tsp. salt
1 1/2 cups flour
1/3 cup melted butter or margarine

1. Combine bananas, sugar and egg and mix well.
2. Mix in melted butter.
3. With a spoon, stir in dry ingredients and blend only until mixed.
4. Pour into greased muffin tins (or paper baking cups).
5. Bake at 375°F for 20 minutes.

Eva Heimes

* * * * * * *

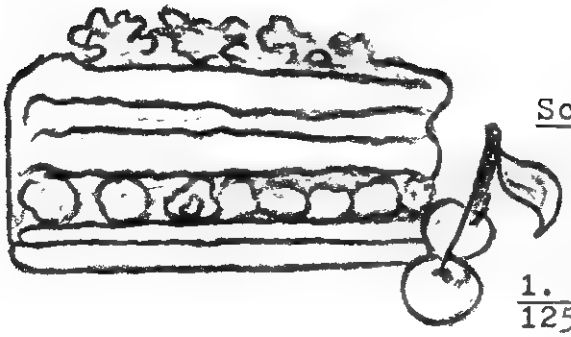
1, 2, 3 Torte
(for surprise company)

1 Duncan Hines Cake Mix (German Chocolate)
3 pints whipping cream
3 pkgs. whipped cream stabilizer ("Whip it"-Oetker)
1 can cherry pie filling
1 large plain dark chocolate bar

Bake cake as instructed on back of package in a spring form. Cool. Cut cake into 3 layers. Whip the cream and add "whip it". (Save enough whipping cream to fill 2 decorator bags full for decoration) Spread the bottom layer with cherry pie filling and a thin layer of whipping cream on top of pie filling. Spread whipping cream on second layer, on top of cake and on the sides. Even it out nicely. Put some whipping cream in decorator bags and decorate around top edge. Grate chocolate bar over top and decorate with extra cherries or jam.

Helga Rausch

* * * * * * *



Schwarzwälder Kirschtorte

Für diese Torte benötigt man 2 Schichten und eine Füllung.

1. Boden:
125 g gesiebtes Mehl
1 gestr. Essl. Kakao
1 gestr. Teel. Backpulver
50g Zucker
1 Pckch. Vanillinzucker
1 Eiweiss
50g Butter oder Margarine

Gesiebtes Mehl, Kakao und Backpulver auf einem Backbrett mischen. Eine Vertiefung in die Backmischung auf dem Brett eindrücken und Zucker, Vanillinzucker und Eiweiss hinzufügen. Butter oder Margarine in Stücken dazutun, und die Mischung schnell kneten. Den Teig in eine gefettete runde Form (26 cm Durchm.) drücken und in einem 5 Minuten lang vorgeheizten Backofen bei 350°F 20 Minuten lang (oder bis ein Zahnstocher sauber herauskommt) backen.

2. Boden:
4 Eigelb
100g Zucker
2 Essl. warmes Wasser
1 Pckch. Dr. Oetker Vanillinzucker
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel
1 gestrichener Teelöffel Zimt
75g gesiebtes Mehl
1 gestrichener Esslöffel Kakao
30g (3 gestr. Essl.) Dr. Oetker Gustin
1/2 Teelöffel Backpulver
3 Eiweiss

Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig rühren. 2/3 des Zuckers und des Vanillinzuckers nach und nach hinzugeben. Den Zimt und das Backöl unterrühren. Weiterhin mit dem Schneebesen rühren und den restlichen Zucker und Vanillinzucker hinzugeben. Den gesiebten Kakao, Gustin, Mehl und Backpulver hinzufügen. Verrühren. Geschlagenes Eiweiss unterheben (nicht rühren). Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Form füllen. Bei 300°F 30-35 Minuten lang (oder bis ein Zahnstocher sauber herauskommt) backen.

Schwarzwälder Kirschtorte (Fortsetzung)

Füllung:
750g Sauerkirschen (gewaschen und entkernt)
75 - 100g Zucker
3 gestrichene Teel. Dr. Oetker Gustin
3 Esslöffel Kirschwasser (2 Essl. Wodka,
1 Essl. Kirschsirup)
2 gestrichene Teel. Dr. Oetker Regina Gelatine
3 Essl. kaltes Wasser
3/8 l Sahne (ungeschlagen)
1 Pckch. Dr. Oetker Vanillinzucker
1 Essl. Zucker

Zur Verzierung: 70g geraspelte Schokolade

Die Kirschen mit 75g Zucker bestreuen und eine Weile stehen lassen. Dann die Kirschen kochen und den Saft abgiessen. Wenn der Saft und die Kirschen kalt sind, 1/4 des Saftes abmessen und mit dem Gustin verrühren. Den restlichen Kirschsaft erhitzen. Den kochenden, von der Flamme genommenen Kirschsaft der Kirsch-Gustin-Mischung hinzugeben. Kirschen unterrühren, den restlichen Zucker und Kirschwasser hinzufügen. Die Masse im Kühlschrank kühlen. Gelatine und Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Dann die Gelatine unter Rühren erhitzen und kalt werden lassen.
Die Sahne schlagen, bis sie fast steif ist und unter die lauwarme Gelatine, den Vanillinzucker und 1 Essl. Zucker rühren. Dann die Sahne schlagen, bis sie steif ist. Die Hälfte der Kirschfüllung und 1/3 der Sahnemasse auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden mit einem Faden (längs) halbieren. Die eine Hälfte des zweiten Bodens auf den ersten Boden legen. Die restliche Kirschfüllung und die Hälfte der restlichen Sahnemasse darauf verteilen. Die andere Hälfte des zweiten Bodens darauf legen und die restliche Sahnemasse oben und an den Seiten der Torte verteilen.
Mit Schokolade verzieren. Die Torte kalt stellen und erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Caroline Strobl

* * * * * * *

Black Forest Cherry Torte

This torte requires 2 layers and a filling.

1st layer:
125g sifted flour
1 level tbsp. cocoa
1 level tsp. baking powder
50g sugar
1 pckg. Dr. Oetker Vanillin-sugar
1 egg-white
50g butter or margarine

Mix sifted flour, cocoa and baking powder on flour board. Make a hole in the mixture on the board and add sugar, vanillin sugar and eggwhite. Add butter or margarine in pieces and QUICKLY knead the mixture. Press mixture into greased round pan (26cm dia.) and bake in a 5 min. preheated oven at 350°F for 20 minutes or until toothpick comes out clean.

2nd layer:
4 egg yolks
100g sugar
2 tbsp. warm water
1 pckg. Dr. Oetker Vanillin-sugar
3 drops Dr. Oetker Bitter Almond flavouring
1 level tsp. cinnamon
75g sifted flour
1 level tbsp. cocoa
30g (3 level tbsp.) Dr. Oetker Gustin
1/2 tsp. baking powder
3 egg whites

Blend egg yolks and water with egg beater until foamy. Add 2/3 of the sugar and vanillin-sugar bit by bit. Mix cinnamon and flavouring under mixture. Keep blending with egg beater and add remaining sugar and vanillin-sugar. Add sifted cocoa, Gustin, flour and baking powder. Mix. Blend under beaten egg whites (do not stir!). Pour batter in wax-paper-lined round form (26 cm dia.). Bake at 300°F for 30 - 35 minutes or until toothpick comes out clean.

→

Black Forest Cherry Torte (continued)

Filling:
750g sour cherries (washed and pitted)
75 - 100g sugar
3 level tsp. Dr. Oetker Gustin
3 tbsp. cherry water (2 tbsp. Vodka, 1 tbsp. Cherry syrup)
2 level tsp. Dr. Oetker Regina Gelatine
3 tbsp. cold water
3 pt. whipping cream (unwhipped)
1 pckg. Dr. Oetker Vanillin-sugar
1 tbsp. sugar
To garnish: 70g grated chocolate

Mix cherries with 75g sugar and let stand for a while. Then cook cherries, separate from juice. When juice and cherries are cold, measure 1/4 of juice and mix with Gustin. Heat remaining cherry juice; when boiling remove from heat and add to cherry-Gustin mixture. Blend cherries under, add remaining sugar and cherry water. Cool mixture in refrigerator. Mix gelatine with water and soak for 10 mins. Dissolve gelatine by heating, stirring constantly. Cool. Blend whipping cream until almost stiff and mix under partially cooled gelatine, vanillin sugar and 1 tbsp. sugar. Then blend whipped cream until stiff. Take half of the cherry filling and 1/3 of the whipped cream mixture and spread over first layer. Cut second layer in half using white thread. Put one half of 2nd layer on top of 1st layer. Spread remaining cherry filling and half of the remaining whipped cream mixture on top. Put other half of 2nd layer on top and spread remaining whipped cream mixture on top and on sides of cake. Garnish with chocolate. Keep in refrigerator until ready to serve.
Tastes best when cooled in refrigerator for several days.

Caroline Strobl

* * * * * * *

"The road to success is filled with women pushing their husbands along."

Lord T.R. Dewar

* * *

Bayerische Apfeltorte

Arbeitsgang I:
1/2 Tasse Margarine
1/3 Tasse Zucker
1/4 Teel. Vanille-Aroma
1 Tasse Mehl

Margarine, Zucker und Vanille schaumig rühren. Das Mehl hineinrühren. Den Teig in eine 9" Springform pressen und auch an den Seiten hoch pressen.

Arbeitsgang II:
8 oz. Paket Philadelphia Käse
1/4 Tasse Zucker
1 Ei
1/2 Teel. Vanille-Aroma

Den weichen Käse und Zucker gut verrühren. Das Ei und Vanille zufügen und verrühren. Alles in die Springform füllen.

Arbeitsgang III:
1/3 Tasse Zucker
1/2 Teel. Zimt
4 Tassen geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel
1/4 Tasse Mandelstifte

Den Zucker mit Zimt mischen und die Apfelscheiben darin umwälzen. Dann die Äpfel über die Käsemischung geben und mit den Mandeln bestreuen. Für 10 Minuten bei 450°F (230°C) backen, dann die Hitze auf 400°F (200°C) verringern und für 25 Min. backen. Die Torte vorsichtig vom Rand der Springform lösen und erkalten lassen bevor man sie aus der Form hebt.

Ingrid Schuer

* * * * *

Wussten Sie das?

Im 18. Jahrhundert wurde in Deutschland ein neues Gesetz herausgebracht, welches den Bäckern verbot, die Kunden zu bemogeln. Weil keiner der Bäcker einen Aufenthalt im Gefängnis riskieren wollte, gaben sie lieber den Kunden noch eine extra Semmel zu einem Dutzend dazu. Daher der Ausdruck "ein Bäckers Dutzend" (a baker's dozen)

* * * * *

Bavarian Apple Torte

Step I:
1/2 cup margarine
1/3 cup sugar
1/4 tsp. vanilla flavouring
1 cup flour

Cream margarine, sugar and vanilla. Blend in flour. Spread dough on bottom and sides of 9" spring form.

Step II:
8 oz. package Philadelphia cream cheese
1/4 cup sugar
1 egg
1/2 tsp. vanilla

Combine softened cream cheese and sugar. Mix well. Add egg and vanilla and pour into pastry lined pan.

Step III:
1/3 cup sugar
1/2 tsp. cinnamon
4 cups sliced peeled apples
1/4 cup sliced almonds

Combine sugar and cinnamon, toss apples in sugar mixture, spoon mixture over cream-cheese layer and sprinkle with almonds. Bake at 450°F for 10 minutes, then reduce heat to 400°F and bake for 25 minutes. Loosen torte from pan and let cool before removing.

Ingrid Schuer

* * * * *

DID YOU KNOW THAT?

In the 18th century a law was passed in Germany prohibiting bakers from short-changing customers. Rather than risk a stint in jail, an extra bun was added to each dozen. This explains the expression "a baker's dozen". (1 dozen = 13???)

* * * * *

Kleie-Gebäck

1l Buttermilch
3 Tassen Weizenkleie
2 1/2 Tassen Zucker
1 1/2 Tassen Öl
5 Tassen Mehl
1 1/2 Tassen Rosinen, Nüsse oder Datteln
5 Essl. Backsoda
1 Teel. Salz
3 Teel. Backpulver
4 gut geschlagene Eier

Alle Zutaten zusammenrühren. Kann im Kühlschrank zugedeckt bis zu 5 Wochen aufbewahrt werden. 1 oder 2 Kleie-Gebäckbleche füllen. Für 20-25 Min. bei 375°F (190°C) backen. Den Rest wieder kühl stellen.

Elizabeth Fikar

* * * * * * *

Apfelmus-Rosinen-Gebäck

4 Eier
2 Tassen Zucker **
1 1/2 Tassen Öl
1 3/4 Tassen Apfelmus
3 Tassen Mehl
1 Essl. Zimt
2 Teel. Backpulver
2 Teel. Backsoda
1 Teel. Salz
2 Tassen Rosinen

Die Eier leicht schlagen. Den Zucker, das Öl und Apfelmus sorgfältig unterrühren. Die trockenen Zutaten hineingeben und gut verrühren. Zum Schluss die Rosinen zugeben. Die gefetteten Förmchen (Muffin) 2/3 voll füllen und den Teig mit braunen Zucker bestreuen. Bei 375°F (190°C) für 15-20 Minuten backen.

** Die Zuckermenge kann halbiert werden, um einen weniger süssen Kuchen zu erhalten.

Annette Nita

* * * * * * *

"To become a father is not hard,
to be a father is, however."

Wilhelm Busch

* * *

Bran Muffins

1 quart Buttermilk
3 cups Bran flakes
2 1/2 cups sugar
1 1/2 cups vegetable oil
5 cups all purpose flour
1 1/2 cups raisins, nuts or dates
5 tbsp. baking soda
1 tsp. salt
3 tsp. baking powder
4 eggs, well beaten

Mix all ingredients. Mixture can be kept in refrigerator for 5 weeks. (if kept in refrigerator, cover mixture)
Fill one or two muffin trays. Bake at 375°F for 20-25 minutes. Refrigerate remainder.

Elizabeth Fikar

* * * * * * *

Applesauce Raisin Muffins

4 eggs
2 cups sugar **
1 1/2 cups oil
1 3/4 cups applesauce
3 cups all purpose flour
1 tbsp. cinnamon
2 tsp. baking powder
2 tsp. baking soda
1 tsp. salt
2 cups raisins

Beat eggs slightly. Add sugar, oil and applesauce and beat thoroughly. Add dry ingredients and blend until smooth. Stir in raisins. Fill greased muffin cups 2/3 full and sprinkle brown sugar on top of batter. Bake at 375°F for 15-20 minutes.

** You may want to cut sugar in half as this makes a very sweet muffin.

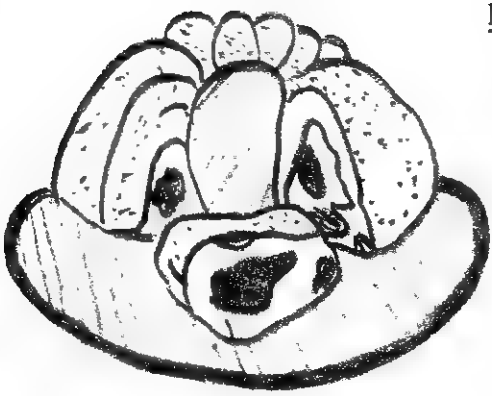
Annette Nita

* * * * * * *

"Vater werden ist nicht schwer,
Vater sein dagegen sehr."

Wilhelm Busch

* * *



Marmorkuchen

300g Butter oder Margarine
275g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
4 Eier
etwas Salz
1 Fläschen Dr. Oetker Rum Aroma
500g Mehl
1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver
etwa 1/8 l Milch
30g Kakao
25g Zucker
etwa 2 Essl. Milch

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer vom Löffel fällt. Etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete Napf- oder Kastenkuchenform füllen. Unter den Rest des Teiges den gesiebten Kakao, den Zucker und so viel Milch rühren, dass er wieder schwer vom Löffel fällt. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Um ein Marmormuster zu erzielen, eine Gabel spiralenförmig durch die beiden Teigschichten ziehen.
Backzeit: 50 - 65 Minuten, 350°F (175 - 200°C)

Monika Halbmeier

* * * * *

Biskuit-Tortenboden

8 Eier
200g Puderzucker
200g Mehl

Eier trennen, 8 Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. 8 Eiweiss steif schlagen. Das Mehl und die 8 steif geschlagenen Eiweiss sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen ohne zu rühren. Teig in eine Springform geben und in mittlerer Hitze (350°F - 175°C) backen.

* Anita Utri *

Marble Cake

300g (approx. 11 oz.) butter or margarine
275g (approx. 10 oz.) sugar
1 pckg. Dr. Oetker Vanilla Sugar
4 eggs
pinch of salt
1 flask Dr. Oetker Rum flavouring (2ml)
500g flour
1 pckg. Dr. Oetker baking powder (4 tsp.)
approx. 1/8l milk (1/2 cup)
30g cocoa (3 tbsp.)
25g sugar
approx. 2 tbsp. milk

Cream the butter until frothy. Beat in gradually the sugar, eggs and flavouring. Sift the flour together with the baking powder and add alternately with the milk to the creamed butter mixture. Add only enough milk, so that the batter falls heavily from the spoon. Spread 2/3 of the batter into a greased loaf or bundt pan. To the remaining 1/3 add the sifted cocoa, sugar and sufficient milk to again allow the batter to fall heavily from the spoon. Spread the dark batter on top of the light one. In order to achieve a marble effect, draw a fork through the two layers of batter in a spiral motion.
Time: 50 - 65 minutes, 350°F (175 - 200°C).

Monika Halbmeier

* * * * * *

Sponge layer cake

8 eggs
200g icing sugar
200g flour

Separate the eggs. Beat the 8 egg yolks with the icing sugar until thick and lemon-coloured. Beat 8 egg-whites until very stiff. Fold egg-whites and flour very gently into egg yolk mixture, just until blended. Pour into spring-form and bake in a moderate oven (350°F - 175°C).

Anita Utri

* * * * * *

Apfelmus-Kuchen aus alten Zeiten

1/2 Tasse (100ml) Backfett
1 volle Tasse (250ml) braunen Zucker
1 Tasse Apfelmus (200ml)
1 Ei
2 1/4 Tassen Mehl
1 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Backsoda
1/2 Teel. Zimt
1/4 Teel. Muskat
1/2 Teel. "Allspice" (Lebkuchengewürz)
1 Tasse kernlose Rosinen

Das Fett und den Zucker schaumig rühren. Die Eier hineinrühren und das Apfelmus. Die trockenen Zutaten zusammen durchsieben und die Rosinen dazugeben und umrühren. Nach und nach die trockenen Zutaten hineinrühren. In eine Kastenform füllen und bei 325°F (160°C) 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anstatt Rosinen können gehackte Walnüsse genommen werden.

Lilo Breid

* * * * * *

Rosinenschnitten aus alten Zeiten

1 3/4 Tasse Mehl
1 Teel. Backsoda
1 Teel. Zimt
1/2 Teel. Muskat
1/2 Teel. Lebkuchengewürz
1/4 Teel. gemahlene Nelken
1 Tasse Rosinen
1/2 Tasse Fett oder Öl
1 Tasse Zucker
1 geschlagenes Ei
1/2 Tasse Nüsse(wenn gewünscht)

Backform einfetten. Das Mehl, Soda und die Gewürze zusammenrühren. Die Rosinen in einer Tasse Wasser kochen, vom Feuer nehmen und das Fett hinzugeben und lauwarm werden lassen. Die Rosinenmischung mit Zucker und Ei mischen und gut schlagen. Die trockenen Zutaten (sowie Nüsse) hineinrühren. Den Teig in die Backform geben und bei 375°F (185°C) ungefähr 12 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss beziehen und dann abkühlen lassen. Wenn erkaltet, in Schnitten schneiden. Ergibt etwa 48 Schnitten.

Alice Reid

Old-fashioned Applesauce Cake

1/2 cup shortening
1 cup brown sugar, firmly packed
1 cup applesauce
1 egg
1/2 tsp. baking soda
2 1/4 cups flour
1/2 tsp. salt
1 tsp. baking powder
1/2 tsp. allspice
1/2 tsp. cinnamon
1/4 tsp. nutmeg
1 cup seedless raisins

Cream shortening and sugar. Add eggs, blend in applesauce. Stir or sift together dry ingredients. Stir in raisins until coated. Then gradually beat dry ingredients into mixture. Pour into greased loaf pan. Bake 1 hour at 325°F. Turn out on rack to cool.

Variation: Add 1 cup chopped walnuts instead of raisins.

Lilo Breid

* * * * * * *

Old-fashioned Raisin Bars

1 3/4 cups all-purpose flour
1 tsp. baking soda
1 tsp. ground cinnamon
1/2 tsp. ground nutmeg
1/2 tsp. ground allspice
1/4 tsp. ground cloves
1 cup raisins
1/2 cup shortening or cooking oil
1 cup sugar
1 egg (beaten) - 1/2 cup nuts (optional) -

Grease 15" x 10" x 1" baking pan. Stir together flour, baking soda, cinnamon, nutmeg, allspice, cloves. In saucepan combine raisins and 1 cup water, bring to a boil. Remove from heat; stir in oil or shortening. Cool to lukewarm. Combine raisin mixture, sugar and egg; beat well. Add dry ingredients to raisin mixture and beat until blended. (Stir in nuts) Turn in pan. Bake at 375°F for about 12 minutes. Top with powdered sugar or frost while warm. Cool. Cut into bars. Makes about 48 bars.

Alice Reid

Palmin-Kekstorte

250g Palmin
2 Eier
50-75g Kakao (nach Geschmack)
1 Esslöffel gemahlener Kaffee
ca. 20 Tortenkekse
250g Zucker
1 Prise Salz
1 Essl. Rum

Palmin langsam schmelzen lassen, Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao, Kaffee, Salz und Rum vorsichtig dazugeben. Nach und nach das erkaltete, noch flüssige Palmin unterrühren. Kleine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen. Abwechselnd eine Schicht nebeneinandergelegter Kekse und Palminmasse hineinfüllen. Erkalten lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.

Anita Utri

* * * * * * *

Pralinen

250g Palmin
250g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
50g Kakao

Palmin langsam schmelzen (nicht zu heiss!), Puderzucker, Vanillezucker und Kakao hinzugeben und alle Zutaten gut verrühren. In kleine Formen füllen, im Kühlschrank erkalten lassen und danach stürzen. Pralinen kalt lagern!

Linda Utri

* * * * * * *

Sprichwort:

Wer das fragt, was er nicht soll,
hört das, was er nicht möchte.

* * *

Palmin Biskuittorte

250g (approx. 9 oz.) Palmin
(hydrogenated coconut oil)
2 eggs
50-75g (6 tbsp.) cocoa (according to taste)
1 tbsp. ground coffee (instant)
approx. 20 Social tea biscuits
250g (1 heaping cup) sugar
pinch of salt
1 tbsp. rum

Melt Palmin slowly. Beat eggs and sugar until thick and creamy. Carefully add cocoa, coffee, salt and rum to egg mixture. Gradually add the liquid palmin which has cooled. Line a loaf pan with waxed or parchment paper. Alternate a layer of the Palmin-mixture with a layer of biscuits placed side by side. Allow to cool thoroughly before inverting on a serving platter. Slice thin slices.

Anita Utri

* * * * * * *

Chocolates

250g (approx. 9 oz.) Palmin
250g (approx. 1 cup) icing sugar
1 pckg. vanilla sugar
50g cocoa (6 tbsp.)

Melt Palmin slowly, making sure it does not get too hot. Add icing sugar, vanilla sugar and cocoa. Stir until well blended. Fill small molds with chocolate mixture, cool in refrigerator and invert. Store chocolates in a cool place.

Linda Utri

* * * * * * *

Proverb:
He, who asks what he is not supposed to ask hears what he doesn't want to hear.

* * *

Mohnkuchen

100 ml Mohn
150 ml kochendes Wasser
400 ml Mehl
1 Essl. Backpulver
1/4 Teel. Backsoda
2 Teel. Vanille
etwas Salz
375 ml Zucker
1/2 Teel. Cream of Tartar Pulver
6 Eier (Eigelb getrennt vom Eiweiss)
100 ml Öl

Das kochende Wasser über den Mohn giessen und über Nacht stehen lassen. Die trockenen Zutaten in eine grosse Schüssel sieben. Das Tartarpulver zu den Eiweiss geben und steif schlagen. Die Eigelb, das Öl, Vanille und den abgetropften Mohn in die trockenen Zutaten rühren bis eine kremige Masse entsteht. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben. In einer runden Kuchenform ungefähr 70 Minuten bei 325°F backen. Wenn gewünscht, kann der Kuchen mit einem Guss überzogen werden.

Anita Utri

* * * * * * *

Goldener Kuchen

120g weiche Butter
265 ml gesiebtes Mehl
5 Eier
330 ml Zucker
1 1/2 Teel. Backpulver
1 1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Mandel-Extrakt

Die Butter und das Mehl 5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mixen oder bei Hand verrühren. Den Zucker, Backpulver und Salz zusammen sieben. Langsam unter die Mehl/Buttermischung rühren. Den Mandelextrakt zufügen und gut rühren. Den Teig in eine gefettete bemehlte 24 cm Durchmesser runde Kuchenform geben und für 1 Stunde bei 325°F backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Ruth Sparre

Poppy Seed Cake

1/2 cup poppy seeds
3/4 cup boiling water
2 cups flour
1 tbsp. baking powder
1/4 tsp. baking soda
2 tsp. vanilla
pinch of salt
1 1/2 cups sugar
1/2 tsp. cream of tartar
6 eggs, separated
1/2 cup oil

Pour boiling water over the poppy seeds, cover and leave overnight. Sift the 5 dry ingredients into a large bowl. Add cream of tartar to egg whites, then beat into stiff peaks. Add the yolks, oil, vanilla and drained seeds to the dry ingredients. Beat at medium speed until smooth, then fold in whites. Bake in angel-food pan about 70 minutes in 325°F oven. Frost with your favorite icing, if you wish.

Anita Utri

* * * * * * *

Gold Cake

1 cup soft butter
1 1/3 cup sifted all-purpose flour
5 eggs
1 1/3 cup sugar
1 1/2 tsp. baking powder
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. almond extract

Mix butter and flour 5 minutes on low speed or blend by hand. Add eggs, one at a time and blend each egg on slow speed. Sift together sugar, baking powder and salt. Add gradually to creamed mixture; add extract. Mix 2 minutes. Turn into a greased floured 10 inch tube pan. Bake at 325°F for 1 hour. Invert on cake rack to cool.

Ruth Sparre

* * * * * * *

Florentiner

2 1/2 Essl. feingehackte kandierte Kirschen
5 Essl. feingehacktes Zitronat und Orangeat
2 Essl. feingehackte Sultaninen
2 1/2 Essl. feingehackte Mandeln
100 ml Mehl
50 ml Butter
60 ml Zucker
1 Essl. "Corn Sirup" (leicht)
1 Teel. Zitronensaft
9 Essl. halbsüsse Schokoladenstückchen

Die Früchte und Mandeln vermischen und mit Mehl bestäuben. Die Butter auf kleiner Flamme schmelzen und Zucker, Sirup und Zitronensaft hinein rühren. Beide Mischungen zusammen rühren und mit einem Teelöffel den Teig auf ein gefettetes Backblech setzen. Viel Zwischenraum lassen. Den Boden von einem Glas nass machen und die Teighäufchen flach drücken. 8 - 10 Minuten bei 350°F backen oder bis sie nicht mehr knistern und ein tiefes goldenes Braun erreicht haben. Die Ränder sollten durchbrochen aussehen. Etwas abkühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt.
Wenn vollkommen kalt, wird die Unterseite der Kekse mit der in einem Wasserbad geschmolzenen Schokolade bestrichen. Um dem Guss eine blanke Erscheinung zu geben, fügt man 1 Essl. Butter zur geschmolzenen Schokolade hinzu.
Die Kekse lassen sich gut einfrieren oder man bewahrt sie in einem verschlossenen Behälter an einem kühlen Platz auf. Das Rezept lässt sich gut verdoppeln.

Anita Utri

* * * * * *

Meringues

4 Eiweiss
240g Puderzucker

4 Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker beifügen, kleine Häufchen auf Papier setzen und in schwacher Hitze backen.

Linda Utri

Florentines

1/3 cup finely chopped candied cherries
2/3 cup finely chopped mixed peel
1/4 cup finely chopped sultana raisins
1/3 cup finely chopped almonds
1/2 cup all-purpose flour
1/4 cup butter
1/4 cup sugar
1 tbsp. light corn syrup
1 tsp. lemon juice
6 oz. package semisweet chocolate bits

Combine fruits and almonds and dredge with flour. Melt butter over low heat, then stir in sugar, syrup and lemon juice. Combine both mixtures and drop by teaspoonfuls on to a buttered baking sheet leaving lots of room between each. Wet the bottom of a tumbler and flatten each cookie. Bake in a 350°F oven 8 - 10 minutes or until they have stopped sizzling and are a deep golden brown (they should have lacy edges). Allow to stand on a rack before sliding them off the sheet with a spatula. When cool, melt chocolate over hot water and frost the flat undersides of the Florentines. To make icing shiny, add 1 tbsp. of butter to the melted chocolate. Freeze or keep cookies in a closed tin in a cool cupboard. (Recipe may be doubled)

Anita Utri

* * * * * *

Meringues

4 egg whites
240g icing sugar (approx. 1 cup)

Beat egg whites until frothy. Beat icing sugar in gradually until whites are stiff. Place little mounds on baking sheet lined with waxed or parchment paper. Bake in slow oven (300°F/150°C).

Linda Utri

* * * * * *

Philadelphia Käsekuchen

1 Packung Grütze
(Limonen-, Orangen- oder Pfirsichgeschmack)
3/4 Tasse kochendes Wasser

Grütze nach Gebrauchsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

250 g Philadelphia Käse
1/2 Tasse Zucker
1 Teel. Vanille
Sahne, geschlagen

Philadelphia Käse mit Zucker und Vanille kremig rühren, Sahne steif schlagen. Grütze und Sahne mit der Käsemasse vermischen und auf einen schon vorbereiteten Tortenboden*oder Waffelkrümelboden in Springform geben.
Der fertige Kuchen kann mit Schokoladenraspeln oder Früchten verziert werden.

* * * * * * *

Tortenboden *

4 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mehl
1 Teel. Backpulver

Eiweiss zu Schnee schlagen und Zucker zufügen. Eigelb kremig schlagen und unter Eiweissmasse heben. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig dazu geben. Springform einfetten und Teig einfüllen. Für 30 Minuten bei 350°F backen.

Mirian Ruppenthal

* * * * * * *

"Lasset uns Schönheit und Freude
pflanzen,
so ernten wir Schönheit und Freude".

Friedrich von Schiller

* * *

Philadelphia Cream Cheese Cake

1 package (3 oz.) jello
(lime, orange or peach)
3/4 cup boiling water

cool well

250 g cream cheese (8 oz.)
1/2 cup sugar
1 tsp. vanilla
1 box whipping cream, whipped

Beat cream cheese with sugar and vanilla, whip cream stiff, blend in jello and whipping cream and pour over cake * or graham crust already placed in a spring form. Can be decorated with chocolate shavings or fruits.

* * * * * * *

Flan *

4 eggs
1 cup sugar
1 cup flour
1 tsp. baking powder

Beat egg whites; mix in sugar. Beat egg yolks and fold under egg white mixture. Mix flour and baking powder and fold gently into egg mixture. Grease a spring form and pour in dough. Bake for about 30 minutes at 350°F.

Mirian Ruppenthal

* * * * * * *

"Let us sow beauty and joy
so we will harvest beauty and joy."

Friedrich von Schiller

* * *

Julie's knusprige Kekse

200 ml Butter oder Margarine
250 ml braunen Zucker
250 ml weissen Zucker
1 geschlagenes Ei
185 ml geraspelte Kokosnuss
1 Tasse gehackte Walnüsse
2 gehäufte Essl. geröstete Weizenkeime
1 1/4 Tassen grobe Haferflocken
1/2 Teel. Backsoda
1 Teel. Backpulver
1 Messerspitze Salz
1 oder 2 Essl. Milch

Die Butter schaumig rühren. Zucker und Ei hinein rühren und schaumig schlagen. Alle trockenen Zutaten vermischen und in die Butter/Zuckermischung geben. Dann die Milch, Kokosnuss und Walnüsse unterrühren. Den Teig in Häufchen mit gutem Zwischenraum auf ein Backblech setzen. 8 - 10 Minuten bei 350°F (175°C) backen. Abkühlen lassen und in luftdichten Behältern aufbewahren.

Mirian Ruppenthal

* * * * * *

Rumkugeln

250g gehackte Walnüsse
200g Zucker
60g Semmelbrösel
1 Ei
2 Rippen Schokolade, geschmolzen
3 Schnapsgläschen Rum

Alle Zutaten zusammenkneten, kleine Kugeln formen, in Zucker und Vanillinzucker wenden und im Kühlschrank aufbewahren.

Anita Utri

* * * * * *

Sprichwort:

Liebe geht durch den Magen.

* *

Julie's Cookies
Coconut Oat Crisp

1 cup butter or margarine
1 cup brown sugar
1 cup white sugar
1 egg, beaten
3/4 cup shredded coconut
1 cup chopped walnuts
1/4 cup toasted wheat germ
1 1/2 cups flour
1 1/4 cups oats (coarse)
1/2 tsp. baking soda
1 tsp. baking powder
dash of salt
1 or 2 tbsp. milk

Cream butter, add sugar and egg and beat until fluffy. Combine dry ingredients and add to creamed mixture. Add milk, coconut and nuts. Place well apart on cookie sheet. Bake 8 to 10 minutes at 350°F. Cool and store tightly covered.

Mirian Ruppenthal

* * * * * *

Rum Balls

250g chopped walnuts
200g sugar
60g breadcrumbs
1 egg
2 squares melted baking chocolate
3 liqueur glasses of rum

Mix all ingredients well together. Form small balls and roll in a mixture of sugar and vanilla sugar. Store in refrigerator.

Anita Utri

* * * * * *

Latvian proverb:

A smiling face is half the meal.

* *

Schwarz-weiss Gebäck

300 g weiche Butter
150 g Puderzucker (gesiebt)
1 Prise Salz
400 g Mehl, gesiebt
30 g ungesüsstes Kakaopulver, gesiebt
1 Eiweiss, leicht geschlagen

Butter, Puderzucker und Salz in einer grossen Schüssel schaumig rühren. Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in 2 gleichmässige Hälften teilen. Unter die eine Hälfte den Kakao kneten, beide Teigteile zu je einem Ball formen und separat in Plastik- oder Alufolie wickeln. Für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschliessend beide Teighälften in 5 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Fläche zuerst eine Farbe des Teiges in 5 lange, dünne Rollen ausrollen, dann den andersfarbigen Teig in 4 lange, dünne Rollen ausrollen. Diese 9 Rollen so legen, dass ein Schachbrettmuster entsteht und gleichzeitig die einzelnen Teile mit ein wenig Eiweiss bestreichen. Den übrigen Teig gross genug ausrollen, damit er um den schon vorbereiteten, arrangierten Teig gewickelt werden kann. Wiederum mit Eiweiss bestreichen. In Alu- oder Plastikfolie eingepackt für etwa eine Stunde in den Kühlschrank geben. Danach den Ofen auf 375°F (190° C) vorheizen. Den Teig in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Backzeit: 10 - 15 Minuten oder bis der helle Teig goldfarbig ist. Plätzchen vom Backblech heben und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Christine Breen

* * * * * * *

Anisplätzchen

3 Eier
1 Tasse Zucker
2 Teel. Anis
2 Tassen Mehl
1/2 Teel. Backpulver

Mit elektrischem Mixer Eier und Zucker zu einer dickkremigen Masse schlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter Rühren dazugeben. Den Anis beifügen. Von einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein vorher gefettetes Backblech fallen lassen. Bei 350°F für 10 Minuten backen lassen.

Erika Glombitza

Checkered Cookies

1 1/4 cup softened butter
generous 1 cup icing sugar (sifted)
pinch of salt
3 1/2 cups all-purpose flour (sifted)
1/4 cup unsweetened cocoa (sifted)
1 egg white, lightly beaten

Beat butter, icing sugar and salt in a large bowl until pale and creamy. Knead in flour to make dough. Divide dough in half. Knead cocoa into one half. Form each half into a ball; wrap separately in foil or plastic wrap. Refrigerate for 2 hours. Divide each piece of dough into 5 pieces. On a floured surface, roll one colour into 5 long, thin rolls. With the other colour, roll 4 pieces into long, thin rolls. Arrange 9 rolls in a checkerboard design brushing and sealing with a little egg-white. Roll out remaining dough large enough to wrap around patterned dough. Seal with egg-white. Wrap in foil or plastic wrap and refrigerate until firm, about 1 hour. Preheat oven to 375°F. Cut dough into 1/4 inch thick slices and place on a baking sheet. Bake 10 - 15 minutes or until light-coloured dough is golden. Remove cookies from baking sheet with a spatula; cool on a rack.

Christine Breen

* * * * * * *

Anise - Cookies

3 eggs
1 cup sugar
2 tsp. anise seeds
2 cups flour
1/2 tsp. baking powder

Beat eggs and sugar with electric mixer until thick and creamy. Mix baking powder with flour and sift into egg mixture. Stir well. Add anise seeds. Drop by teaspoonful onto greased baking sheet and bake at 350°F for 10 minutes.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Braunies

1/2 Tasse Fett
2 1/2 Vierecke ungesüsste Schokolade
1 1/2 Tassen Zucker
3 Eier
1 Tasse gesiebtes Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
1/2 Tasse (oder mehr) gehackte Nüsse
1 Teel. Vanille

Fett und ungesüsste Schokolade bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Zucker mit Eiern vermischen und in die geschmolzene Schokoladenmasse geben. Mehl, Backpulver und Salz zusammen vermischt zugeben. Nüsse und Vanille beifügen. Eine rechteckige Form (ca. 22 cm x 30 cm) mit Fett ausreiben und den Teig einfüllen. Bei 350°F für 30 Minuten backen oder mit Zahnstocher prüfen, indem er in den Teig gestochen wird und beim Herausnehmen frei von Teig sein muss. Man schneidet das fertige Gebäck, solange es noch warm ist, in Vierecke.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Rumbälle

3/4 Pfund Palmin
1 Pfund Puderzucker
1/4 Pfund Kakao
1 Pckch. Vanillinpudding
1 Pckch. Vanillinzucker
4 Essl. Sahne
1 Fläschen Rumaroma
1/4 Pfd. geriebene Kokosnuss

Ausser den Kokosraspeln werden alle Zutaten zusammen gemischt. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Ist die Menge fest geworden, aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Kügelchen formen und in den Kokosraspeln rollen.

Christina Jack

* * * * * * *

Sprichwörter:

Reden ist Silber,
Schweigen ist Gold.

Es ist nicht alles Gold, was glänzt.

* * *

Brownies

1/2 cup Crisco
2 1/2 squares unsweetened chocolate
1 1/2 cups sugar
3 eggs
1 cup sifted flour
1/2 tsp. baking powder
1/2 tsp. salt
1/2 cup (or more) chopped nuts
1 tsp. vanilla

Melt Crisco and chocolate squares together. Blend sugar and eggs and stir into melted chocolate mixture. Combine and stir in dry ingredients; add nuts and vanilla. Grease pan (9" x 12") with Crisco and pour batter into pan. Bake at 350°F for 30 mins. or until toothpick inserted comes out clean. Cut into squares while still warm.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Rum Balls

3/4 lb. Palmin (shortening)
1 lb. icing sugar
1/4 lb. cocoa
1 pckg. vanilla pudding
1 pckg. vanilla sugar
4 tbsp. cream
1 bottle rum extract
1/4 lb. shredded coconut

Mix all ingredients except for shredded coconut. Cool mixture in refrigerator. When firm, shape into small balls and roll in shredded coconut.

Christina Jack

* * * * * * *

Proverbs:

Speech is silver,
but silence is golden.

* * *

All that glitters
is not gold.

*

Windbeutel

1/2 Tasse Wasser
1/4 Tasse Margarine oder Butter
1/2 Tasse Mehl
2 Eier
geschlagene Sahne
Puderzucker

Den Backofen auf 400°F vorheizen. Wasser und Margarine oder Butter in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl einrühren und über geringer Hitze so lange schlagen, bis sich die Masse zu einem Ball formt, ca. 1 Minute. Den Topf zur Seite stellen und Eier gleichzeitig unterrühren und den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist. Mit einem Esslöffel 6 Teighäufchen etwa 7 cm auseinander auf ein ungefettetes Backblech geben und für 35 bis 40 Minuten oder bis aufgeblasen und goldfarbig, backen. Entfernt von Zugluft abkühlen lassen. Je einen Deckel abschneiden, etwaigen weichen Teig herausnehmen, mit Sahne füllen, Deckel obenauf geben und mit Puderzucker bestäuben. Werden die Windbeutel nicht sofort serviert, dieselben in den Kühlschrank stellen.

* * * * * * *

Dominos

1. Lage

1/2 Tasse Butter
1/4 Tasse Zucker
1/3 Tasse Kakao
1 Teel. Vanille
1 Ei
2 Tassen Waffelkrümeln
1 Tasse geraspelte Kokosnuss
1/2 Tasse gehackte Walnüsse

Butter im Topf erhitzen und Zucker, Kakao, Vanille und Ei untermischen. Waffelkrümeln und Nüsse dazu geben. Masse in eine ca. 24 cm viereckige Form drücken.

2. Mittellage

1/4 Tasse Butter
2 Essl. Vanillinpudding (Instant)
2 Tassen Puderzucker
3 Essl. Milch

Butter kremig rühren und Pudding, Milch und Zucker unter Rühren dazugeben. Über die erste Lage verteilen und kalt stellen.

3. Lage

100 g mittelsüsse Backschokolade, 1 Essl. Butter

Schokolade und Butter zusammen über geringer Hitze zergehen lassen und Mittellage damit bestreichen. Kühl stellen.

Cream Puffs

1/2 cup water
1/4 cup margarine or butter
1/2 cup all-purpose flour
2 eggs
whipping cream
powdered sugar

Heat oven to 400°F. Heat water and margarine to rolling boil in saucepan. Stir in flour. Stir vigorously over low heat until mixture forms a ball, about 1 minute; remove from heat. Beat in eggs, all at once; continue beating until smooth. Drop dough by scant 1/4 cupfuls about 3 inches apart onto ungreased cookie sheet. Bake until puffed and golden, 35 to 40 minutes. Cool away from draft. Cut off tops; pull out any filaments of soft dough. Fill puffs with whipping cream. Replace tops; dust with powdered sugar. Refrigerate until serving time. Makes 6 cream puffs.

* * * * * * *

Dominos

1. Bottom layer

1/2 cup butter
1/4 cup white sugar
1/3 cup cocoa
1 tsp. vanilla
1 egg
2 cups Graham wafer crumbs
1 cup dessicated coconut
1/2 cup chopped walnuts

Melt butter in saucepan; blend sugar, cocoa, vanilla and egg. Add wafer crumbs, coconut and walnuts. Press mixture into 9" square pan.

2. Middle layer

1/4 cup butter
2 tbsp. vanilla instant pudding
3 tbsp. milk
2 cups sifted icing sugar

Cream butter and beat in pudding, milk and icing sugar. Spread over crumb mixture and chill.

3. Top layer

3 oz. semi-sweet chocolate
1 tbsp. butter

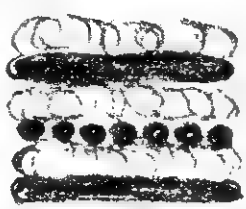
Melt chocolate and butter together; spread over previous layer and chill.

Leichte Schwarzwälder Kirschtorte

100 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
3 Eier
2 Essl. Dosenmilch oder Sahne
150 g Mehl
30 g Kakao
2 Teel. Backpulver
25 g gemahlene Mandeln
1 Dose Sauerkirschen
5 Essl. Kirschwasser
3/8 l Sahne
3 Pckch. Vanillinzucker
3 Pckch. Sahnesteif

Butter oder Margarine mit Zucker kremig rühren, Eier darunter schlagen und Milch oder Sahne zufügen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, sieben und unter die obige Masse rühren. Eine Springform einfetten und Mandeln auf dem Springformboden verteilen. In der Mitte des Ofens bei 200°C für 30 - 40 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
Den Saft der Sauerkirschen abgiessen, Kirschwasser zu den Kirschen geben und für 30 Minuten ziehen lassen. Kirschwasser abgiessen und aufbewahren.
Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. (3/8 l Sahne mit angegebenen Vanillinzucker und Sahnesteif ergeben eine ideale Füllung, wenngleich auch 2/8 l und 2 Vanillinzucker und Sahnesteif ausreichend sind!)
Zusammenstellung: Den Kuchen in 2 Hälften schneiden. Den aufbewahrten Kirsch auf den Kuchen tröpfeln, und skizzengemäss fertigstellen.

6. Schlagsahne
5. Kuchen
4. Schlagsahne
3. Kirschen
2. Schlagsahne
1. Kuchen



Der Kuchen kann mit Kirschen oder Schokoladenraspeln dekoriert werden. Der Geschmack des Kuchens ist besonders gut, wenn der Kuchen etliche Stunden vor Verzehr zubereitet wird.

Elizabeth Essig

* * * * * * *

Sprichwort:

Ein gebranntes Kind scheut das Feuer.

* * *

Easy Black Forest Cake

Cream 100 g butter or margarine
200 g sugar

Beat in 3 eggs

Add 2 tbsp. evaporated milk (or cream)

Sift together and add:

150 g flour
30 g cocoa
2 tsp. baking powder

Grease a spring form pan and sprinkle 25 g ground almonds on the bottom.
Bake at 200°C for 30 - 40 minutes in middle of oven.
Cool thoroughly.
Drain the juice from 1 can of sour cherries .
Add 5 tbsp. Kirschwasser and let soak for 30 min.
Drain Kirsch and reserve.

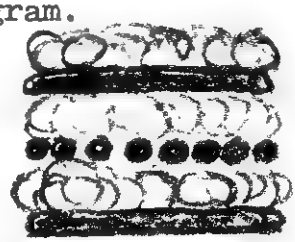
Beat 3 pkg. of whipping cream with 3 pkg. of vanillin sugar and 3 pkg. of stabilizer.
(2 pkg. is adequate but 3 is scrumptious!)

Assembly:

Cut the cake into 2 layers. Drizzle the drained Kirsch into the 2 layers.

Assemble according to diagram.

6. whipped cream
5. cake
4. whipped cream
3. cherries
2. whipped cream
1. cake



The top can be decorated with cherries or chocolate curls.

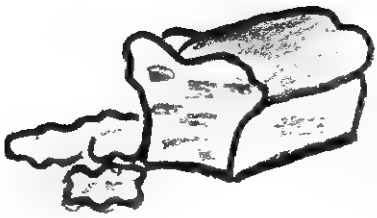
The flavour is better if the cake is made several hours in advance.

Elizabeth Essig

* * * * * * *

Proverb: Once burned, twice shy.

* * *



Kürbisbrot

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
2 1/2 Teel. Backpulver
1 Teel. Gewürznelken
1 Teel. Zimt
1 Teel. Muskatnuss
1 Teel. Salz
1 Dose (500 g) Kürbis
2/3 Tasse Salatöl
3 Eier, leicht geschlagen

Mit einer Gabel die ersten sieben Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten beifügen und gut verrühren. Den Teig in zwei cirka 12 cm x 22 cm grosse Formen geben und bei 350°F für 1 Stunde backen. Abkühlen lassen für etwa 10 Minuten. Am besten schmeckt das Kürbisbrot, wenn es erst am nächsten Tag angeschnitten wird.

Alice Reid

* * * * * * *

Obst- und Biskuitkuchen in einer Springform

Teig:
3 Eier
1 Essl. warmes Wasser
200 g Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Zitronenöl
200 g Weizenmehl
3 gestrichene Teel. Dr. Oetker Backpulver

Belag: 375 - 500 g Äpfel, Pflaumen, Kirschen oder Heidelbeeren

Eier und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach Zucker dazugeben. So lange schlagen, bis eine kremige Masse entsteht, dann das Backöl zufügen. Darüber das mit dem Backpulver gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter die Eierkreme ziehen. (NICHT RÜHREN!)Den Teig in eine gefettete Springform (etwa 26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen.
Für den Belag die Äpfel schälen, in Viertel schneiden und der Länge nach einritzen. Pflaumen oder Kirschen entsteinen. Das vorbereitete Obst gleichmässig auf den Teig verteilen. Backofen auf 200°F vorheizen, danach den Kuchen auf 350°F für 45 - 50 Min. backen. Anschliessend mit Zimt und Zucker bestreuen.

Pumpkin Loaves

3 cups flour
2 cups sugar
2 1/2 tsp. baking powder
1 tsp. cloves
1 tsp. cinnamon
1 tsp. nutmeg
1 tsp. salt
1 - 16 oz. can pumpkin
2/3 cup salad oil
3 slightly beaten eggs

In a large bowl with a fork mix first 7 ingredients, add remaining ingredients and mix until just blended. Turn batter into 2 9" x 5" pans. Bake 1 hr. Cool 10 minutes. Loaves do taste better next day; cut better too. Oven: 350°F.

Alice Reid

* * * * * * *

Fruit Biscuit Layered Cake in Springform

Dough:

3 eggs
1 tbsp. warm water
200 g sugar
200 g flour
4 drops Dr. Oetker lemon oil extract
OR 3 tsp. lemon extract
3 level tsp. Dr. Oetker baking powder

Fruit topping: 375 - 500 g apples, plums, cherries or blueberries

Whip the eggs and water until foamy. By and by add a little sugar to the foamy egg mixture as you beat it. Thereafter beat the mixture until it becomes creamy. Fold in the lemon oil or lemon extract. Sieve the mixed baking powder and flour. Very carefully fold the flour mixture into the egg-creme mixture. Do not stir or beat mixture. Spread the dough on a greased springform (approx. 26 cm dia.) evenly.
Fruit toppings: Peel the apples and cut into quarters. Remove stones from plums and cherries. Spread the fruit evenly on the dough. Preheat oven at 200°F, then turn up to 350°F. Put cake into oven and bake for 45 - 50 minutes. Sprinkle with cinnamon sugar when done.

Helga Rausch

* * * * * * *

Gewürzkuchen

175 g Butter oder Margarine
225 g Zucker
1 Pckch. Vanillinzucker
4 Eier
1/2 Teel. gemahlene Nelken
1 Messerspitze Muskatnuss
1 Teel. Zimt
300 g Mehl
1 Pckch. Schokoladenpudding
4 gestrichene Teel. Backpulver
100 g geriebene Schokolade
1 - 2 Essl. Milch

Glasur: Schokoladenglasur aus der Packung
oder: 100 g Puderzucker
2 Essl. Kakao
1 - 2 Essl. heisses Wasser

Backofen auf 175 - 200°C vorheizen.
Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzufügen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise mit der Milch unterrühren. Geriebene Schokolade zuletzt unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kranzform (24 cm Durchmesser) füllen. Backzeit: 60 - 70 Minuten.
Den erkalteten Kuchen mit Schokoladenguss bestreichen.

Glasur: Puderzucker mit Kakao mischen und mit dem heissen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Damit den Kuchen verzieren.

Fertige Schokoladenglasur nach Angaben der Packung zubereiten und den erkalteten Kuchen damit verzieren.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Chinesisches Sprichwort:

Jede Reise beginnt mit dem ersten Schritt.

* * *

Spice Cake

3/4 cup butter or margarine
1 1/4 cup sugar
1 pkg. vanilla sugar
4 eggs
1 tsp. pumpkin pie spice
3/4 cup milk
1 cup chopped nuts
1 cup chocolate chips
2 btl. rum essence
2 1/2 cups flour
1 pkg. baking powder
(1 pkg. baking powder is equivalent to 15 ml or 1 tbsp.)

Glaze: 1 pkg. Chocofix OR chocolate glaze:
6 - 7 sq. semi-sweet chocolate
1/2 cup sweet butter

Preheat oven to 350°F. Grease and flour a 9 1/2" bundpan. Cream butter, sugar, vanilla sugar, eggs and rum essence together thoroughly. Add flour, baking powder and spice to creamed mixture alternately with milk. Stir in nuts and chocolate chips. Bake at 350°F for 60 - 70 minutes. Cool cake in pan 20 minutes, then remove to rack and cool completely.

Glaze: Soften Chocofix as directed or prepare chocolate glaze:

Combine chocolate and butter on top of double boiler. Place over boiling water, stirring constantly. Cool slightly before using.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Chinese proverb:

The journey of a thousand miles
begins with a single step.

* * *

Plätzchen mit Schokoladen-Stückchen

1/2 Tasse Schmalz
1/2 Tasse brauner Zucker
1/4 Tasse weisser Zucker
1 Ei
1 Teel. Vanille-Extrakt
1 Tasse Mehl
1/2 Teel. Backsoda
1/2 Teel. Salz
1 Tasse halbsüsse Schokoladenstückchen
1/2 Tasse gehackte Nüsse

Schmalz und Zucker kremig rühren. Ei und Vanille unterrühren. Mehl, Salz und Backsoda zusammen dazugeben und halbsüsse Schoko-Stückchen und Nüsse darunter mischen. Mit einem kleinen Löffel den Teig auf ein Backblech geben und bei 375°F für 10 - 12 Minuten backen.

Elisabeth Schmidt

* * * * * * *

Schokoladen-Plätzchen

1 Tasse weiches Backfett
3/4 Tasse brauner Zucker
1/4 Tasse weisser Zucker
1 Teel. Vanille-Extrakt
1 1/2 Tassen Mehl
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Backsoda
1/4 Tasse heisses Wasser
1/2 Tasse gehackte Nüsse
150 g Schokoladenstücke
2 Tassen schnellkochende Haferflocken

Backfett, Zucker und Vanilla zu kremiger Masse schlagen. Mehl und Salz dazugeben. Gut untermischen. Backsoda in heissem Wasser auflösen und der Mehlmischung zufügen. Haferflocken, Nüsse und Schokoladenstückchen dazugeben. Mit einem Teelöffel in etwa 4 cm Abstand kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech setzen. Eine Gabel in kaltes Wasser tauchen und anschliessend die Plätzchen damit flach drücken. Bei 350°F für 10 - 12 Minuten backen.

Inge Neupert

* * * * * * *

Sprichwort: Die Lügen sind gleich den Schneebällen:
je weiter man sie fortwälzt,
desto grösser werden sie.

Chipits Cookies

1/2 cup shortening
1/2 cup brown sugar
1/4 cup white sugar
1 egg
1 tsp. vanilla
1 cup all-purpose flour
1/2 tsp. baking soda
1/2 tsp. salt
1 cup Chipits semi-sweet chocolate chips
1/2 cup chopped nuts

Cream together shortening, brown and white sugar and beat in 1 egg and vanilla. Combine flour, salt and baking soda. Mix in chocolate chips and chopped nuts. Drop from small spoon onto ungreased cookie sheet. Bake in 375°F oven 10 to 12 minutes.

Elisabeth Schmidt

* * * * * * *

Chocolate Chip Cookies

1 cup soft shortening
3/4 cup brown sugar
1/4 cup granulated sugar
1 tsp. vanilla
1 1/2 cups all-purpose flour
1/2 tsp. salt
1 tsp. baking soda
1/4 cup boiling water
1/2 cup chopped nuts
6 oz. chocolate chips
2 cups quick-cooking rolled oats

Beat shortening, brown sugar, granulated sugar and vanilla until light and fluffy. Add flour and salt and mix well. Dissolve baking soda in boiling water. Add to flour mixture. Stir in rolled oats, nuts and chocolate chips. Drop from teaspoon onto ungreased cookie sheets 2 inches apart. Flatten with fork dipped in cold water. Bake at 350°F for 10 to 12 minutes.

Inge Neupert

* * * * * * *

Proverb: Lies are like snowballs -
the farther they roll,
the greater they grow.

* *

Kirschkuchen

375 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
1 Pckch. Dr. Oetker Vanillinzucker
1/2 Pckch. Dr. Oetker Backpulver
Milch
1 Dose entsteinte Kirschen

Die Butter kremig schlagen. Die trockenen Zutaten mischen und in die Butter rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Die Milch (ungefähr 1/2 bis 3/4 Tasse) hineinrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig geben. Bei 375°F bis 400°F (190-200°C) backen, bis der Kuchen fertig ist. Mit Puderzucker bestäuben, wenn erkaltet.

Heidi Brejak

* * * * * * *

Jelly Rolle

3 Eier
250 ml Zucker
1 1/2 Teel. Vanille-Extrakt
300 ml Mehl
2 Teel. Backpulver
1/4 Teel. Salz
1/2 Tasse Milch
1 Essl. Butter

Den Backofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Eine rechteckige Kuchenform einfetten und mit Pergamentpapier bis zu 1 cm von den Seiten auslegen. Wieder einfetten und leicht bemehlen. Die Eier in einer tiefen Schüssel schlagen, bis sie schaumig sind. Nach und nach den Zucker zufügen und jedes Mal gut rühren. Vanille zufügen. Mehl mit Backpulver und Salz sieben. Milch erhitzen und Butter zufügen. Die trockenen Zutaten vorsichtig unter die Ei-Zuckermischung heben und auch die Milch/Buttermischung (nicht schlagen oder rühren!!) Den Teig in die Form giessen und etwa 15 Minuten backen.
Pergamentpapier auf ein feuchtes Tuch legen und mit Puderzucker bestäuben. Darauf den Kuchen stürzen und das Pergamentpapier, worauf der Teig gebacken war, abziehen. Knusprige Kanten abschneiden und den Kuchen mit Marmelade bestreichen. Leicht aufrollen, indem das Papier gegen den Teig gehalten wird. Eingerollt in Papier und Tuch den Kuchen abkühlen lassen. Papier und Tuch abnehmen, Rolle mit Puderzucker bestäuben. * * * * * *

Cherry Cake

375 g flour	1 pckg. Dr. Oetker Vanillin sugar
250 g sugar	1/2 pckg. Dr. Oetker baking powder
250 g butter	milk (as you need it)
3 eggs	1 can pitted cherries

Cream butter, add mixed dry ingredients slowly - mixing well. Add eggs in between, and milk as you need it. (about 1/2 to 3/4 cup) Spread dough onto greased cookie sheet. Drain 1 can of red cherries and put on top of cake. Bake at 375°F - 400°F until done. Sprinkle with icing sugar when cool.

Heidi Brejak

* * * * * * *

Velvet Jelly Roll

3 eggs	1 tbsp. butter
1 cup granulated sugar	2 tsp. baking powder
1 1/2 tsp. vanilla	1/4 tsp. salt
1 1/2 cups flour	1/2 cup milk

Preheat oven to 400°F. Grease shallow 14" x 10" x 3/4" cake pan. Line bottom with waxed paper to within 1/2" of edge. Grease again and flour lightly. Break eggs into deep bowl and beat with a rotary beater until fluffy and lemon coloured. Add sugar gradually, beating after each addition. Add vanilla. Sift and measure flour, add baking powder and salt. Heat milk in double boiler and add butter. Add dry ingredients to egg and sugar mixture, fold in lightly; do not stir or beat. Fold in milk with butter. Pour batter into pan. Bake for about 15 mins. Spread a sheet of waxed paper on a damp cloth and sprinkle with sugar. Turn cake out on above; remove waxed paper which cake was baked on. Cut off crisp edges and immediately spread with jelly or jam. Roll up lightly, holding waxed paper against cake. Wrap in waxed paper and damp cloth and cool on cake rack. Remove cloth and waxed paper and sprinkle with icing sugar.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Käsesahnecremetorte

Boden:
100g Mehl
Messerspitze Backpulver
25g Zucker
75g Butter
Backzeit: 15 Minuten oder goldgelb bei 350°F/175°C

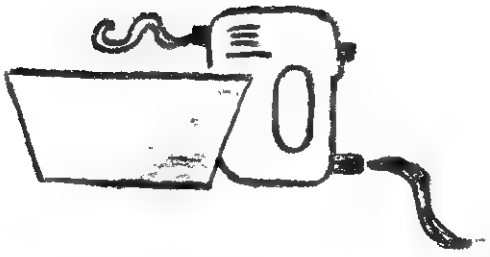
Belag:
2 Päckchen Gelatine (Knox oder dergleichen)
6 Essl. kaltes Wasser
250g Zucker
3 Eier
500g Quark (Ricotta oder dergleichen)
abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft einer Zitrone
1/4 l Sahne
Ananasstückchen oder Mandarinenspalten nach Bedarf

Für den Boden einen Knetteig herstellen und in der Springform backen. Abkühlen lassen.
Für den Belag die Eier trennen und Eiweiss mit 1/3 des Zuckers sehr steif schlagen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Gelatine mit kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten stehen lassen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, bis eine Creme entstanden ist. Den Quark durch ein Sieb streichen, zur Eigelbcreme geben und verrühren. Zitronensaft und Zitronenschale zufügen. (falls gewünscht, nun auch Ananasstückchen beifügen)
Gelatine unter Rühren aufwärmen, bis sie gelöst ist und tropfenweise unter die Quarkmasse rühren. Als nächstes die steife Sahne und Eiweisschnee unterheben. Den Rand der Springform mit Waxpapier auslegen, Käsesahnecreme einfüllen und 24 Stunden kalt stellen. Den Springformrand öffnen, Waxpapier abziehen und Torte garnieren.

Ein extra Tip: Lässt sich gut einfrieren. Zum Servieren aber nur halb auftauen lassen!

Annegret Bandy

* * * * * * *



Creamy Cheese Torte

Cake Base:

100g flour
pinch of baking powder
25g sugar
75g (3 oz.) butter

Time: 15 minutes or golden at 350°F/175°C

Filling:

2 packages gelatine (Knox)
6 tbsp. cold water
250g sugar
3 eggs
500g Quark (Ricotta cheese)
grated rind of 1 lemon
lemon juice from 1 lemon
1/4 cup whipping cream
bits of pineapple (if desired) or mandarine orange segments

Method: a) Cake base
Prepare a pastry and bake in a spring form pan and cool.

b) Filling
Separate the eggs. Beat the egg whites with 1/3 of the sugar until stiff peaks form. Whip the whipping cream and set aside in refrigerator. Sprinkle gelatine over cold water and let stand for 10 minutes. Beat egg yolks until thick. Gradually add sugar until creamy and lemon-coloured. Press the quark through a sieve and stir into egg yolk cream mixture until well blended. Add grated lemon rind and lemon juice (also pineapple bits if desired). Place gelatine over low heat; stir constantly until gelatine dissolves. Add slowly to the quark mixture. Gently fold the whipped cream and the beaten egg whites into the quark mixture.
Line the ring of the spring form with waxed paper and place around the cake base. Fill with the quark mixture and allow to set in refrigerator for 24 hours. Remove the ring of the spring form along with the waxed paper and garnish the torte.

An extra tip: Torte freezes well.
Do not thaw completely before serving.

Wundernüsschen

2 Eiweiss
75 g Zucker
1 Pckch. Vanillinzucker
2 Tropfen Bittermandel Aroma
75 g Haselnusskerne
Marmelade

Eiweiss zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Bittermandel Aroma unterschlagen. Haselnüsse unter den Eischnee heben (nicht rühren!). Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen. Backblech fetten, mit Pergamentpapier belegen, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und mit Marmelade füllen. Etwa 10 Minuten bei 325°F backen.

Gisela Vert

* * * * * * *

Schokoladenrumkugeln

2 Tassen Vanillewaffelbrösel
2 Tassen Puderzucker
1/4 Tasse Kakao
2/3 Tasse gehackte Walnüsse
1/2 Tasse saure Sahne
1 Teel. Rumaroma
1/2 Tasse feingehackte Walnüsse oder Schokostreusel

Waffelbrösel, Zucker, Kakao und 2/3 Tasse Walnüsse verrühren. Sauere Sahne und Rumaroma unterrühren, 2 cm grosse Kugeln formen und in den Schokoladenstreuseln oder in den feingehackten Walnüssen rollen. Kühlen. Im Kühlschrank in einer Dose mit Deckel aufbewahren.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Die schreckliche Wahrheit!

Gymnastik macht dich nicht schlank und fit,
wenn Eis mit Sahne als die liebste Übung gilt.

* * *

Wonder Nuts

2 eggwhites
75 g sugar
1 package vanilla sugar
2 drops bitter almond flavouring
75 g hazelnuts (ground)
jam

Beat eggwhites until soft peaks form. Gradually beat in sugar, vanilla sugar and flavouring until whites form stiff peaks. Gently fold hazelnuts into eggwhites (do not stir!). Form small balls with wet hands. Grease baking sheet and line with waxed or parchment paper. Make a little indentation in the centre of each ball and fill with jam. Bake at 325°F for 10 minutes.

Gisela Vert

* * * * * * *

Chocolate Rum Balls

2 cups vanilla wafer crumbs
2 cups icing sugar
1/4 cup cocoa
2/3 cup chopped walnuts
1/2 cup dairy sour cream
1 tsp. rum extract
1/2 cup finely chopped walnuts or chocolate shot

Combine crumbs, sugar, cocoa and 2/3 cup walnuts. Blend in sour cream and rum extract. Shape into 1" dia. balls and roll in chocolate shot or finely chopped walnuts. Chill. Store in refrigerator in covered tin.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

The awful truth:

Sit-ups and leg lifts won't make you slim and fit if your favorite exercise is still the banana split!

* * *

Sandkuchen mit Backpulver (Grundrezept)

250g Butter
5 Eier
250g Zucker
500g Mehl
2-4 Essl. Milch
1 Pckch. Backpulver
Zitronenschale (gerieben) oder Zitronenöl

Butter sahnig rühren. Unter regelmässigem Rühren Eigelb und Zucker hinzugeben (am besten 1 Eigelb, 2 Essl. Zucker, usw.). Mehl sieben und hinzugeben sowie 4 Essl. Milch und Backpulver unterrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und langsam unter den Teig heben. Der Kuchen wird zuerst bei schwacher, dann bei mittelstarker Hitze 1 - 1 1/2 Stunden gebacken.

Marmorkuchen (Rezept wie Sandkuchenteig)

ausserdem:
1 Vanillestange
30g Kakao

Rührteig herstellen wie oben für Sandkuchen. Unter 1/3 des Teiges den Kakao geben. Gelbe Kuchenmasse in eine Springform geben. Dunkle Kuchenmasse obenauf geben und mit einer Gabel durchziehen, um die Marmorierung zu erhalten. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.
Backzeit wie oben für Sandkuchen.

Rodonkuchen (Rezept wie Sandkuchenteig)

ausserdem:
150g Rosinen
30-50g Zitronat
50g Mandeln
Zitronenschale und Puderzucker

Rührteig herstellen wie oben für Sandkuchen. Angegebene Zutaten unterrühren.
Backzeit wie oben angegeben für Sand- und Marmorkuchen.

Martin Schmidt

* * * * * * *

Poundcake with Baking Powder (Basic Recipe)

250g butter (approx. 9 ozs.)
5 eggs (separated)
250g sugar
500g flour
2-4 tbsp. milk
1 package baking powder (4 tsp.)
grated lemon rind or lemon flavouring

Cream butter until frothy. Beating constantly, add egg yolks and sugar (it is best to alternate 1 egg yolk with 2 tbsp. sugar). Sift the flour with the baking powder and alternate the additions to the egg yolk mixture with 4 tbsp. milk. Beat the egg whites until firm and gently fold under the egg yolk mixture. Bake first in a slow oven and then in a quick moderate oven (375°F/185°C) for 1 - 1 1/2 hours.

Marble Cake (basic pound cake recipe)

in addition:
vanilla flavouring
30g cocoa (4 tbsp.)

Prepare batter as in basic recipe. Mix the sifted cocoa with 1/3 of the batter. Fill a spring form with the light coloured batter. Pour dark batter on top. Swirl through batter with a fork for marbled effect. After sufficiently cooled, sprinkle with icing sugar. Time: see above for basic recipe.

Rodon-Cake (basic pound cake recipe)

in addition:
150g raisins
30-50g peel
50g almonds
grated lemon rind and icing sugar

Prepare batter as in basic recipe. Add the ingredients listed above.
Time: see above for basic recipe.

Martin Schmidt

* * * * * * *

Pudding-Schnecken

Hefeteig:

575 ml Mehl
1 Päckchen Oetker Trockenhefe
50 ml Zucker
1 Päckchen Oetker Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 ml zerlassene Butter oder Margarine
125 ml lauwarme Milch

Mehl und Hefe in eine Schüssel geben und gut vermischen. In die Mitte dieser Mischung eine Vertiefung drücken. Darein Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei und zerlassene Butter geben. Von der Mitte aus alle Zutaten verarbeiten und nach und nach Milch zufügen. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und glänzt. Dann den Teig abdecken und an einer warmen Stelle gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist als zuvor.

Füllung:

2 1/2 Tassen Milch (550 ml)
1 Päckchen Oetker Vanillin-Pudding
125 ml Zucker
300 ml gemahlene Haselnüsse
250 ml Rosinen
Zum Dekorieren: 125 ml Mandelblättchen

Pudding laut Gebrauchsanweisung der Packung machen und 125 ml Zucker hinzufügen. Während der Pudding abkühlt, ab und zu rühren, damit sich keine Haut bilden kann. Auf einem leicht bemehlten Backbrett den Teig schnell aber kräftig kneten und dann zu einem 45 cm x 35 cm Rechteck ausrollen. Den abgekühlten Pudding gleichmässig auf den Teig geben, mit den Rosinen und den Nüssen bestreuen und zu einer Rolle aufrollen, indem man am kurzen Ende beginnt. Danach in 1 1/2 cm Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Backblech geben und mit den Mandelblättchen bestreuen. Wiederum an einer warmen Stelle gehen lassen, bis die Teigstücke doppelt so hoch sind als zuvor.
Auf die mittlere Schiene des Ofens geben und bei 200°C oder 400°F für 25 - 30 Minuten oder bis goldbraun in Farbe, backen. Ergibt ungefähr 2 Dutzend.

Erika Glombitza

Pudding Twirls

Yeast dough:

2 1/3 cup all-purpose flour
1 pckg. Oetker active dry yeast
1/4 cup sugar
1 pckg. Oetker vanilla sugar
pinch of salt
1 egg
1/4 cup melted butter or margarine
1/2 cup lukewarm milk

Method:

Combine flour and yeast in mixing bowl. Stir well to blend. Make a well in centre. Add sugar, vanilla, salt, egg and melted butter in well. Work all ingredients together starting from centre and gradually adding milk. Beat dough until it looks blistered and shiny. Cover and let rise in warm place until doubled in volume.

Filling:

2 1/2 cups milk
1 pckg. Oetker Vanilla Pudding & Pie filling
1/2 cup sugar
1 1/4 cup ground hazelnuts
1 cup raisins
Decoration: 1/2 cup sliced almonds

Prepare pudding according to package directions adding 1/2 cup sugar. While pudding is cooling, stir occasionally to prevent skin from forming. On a lightly floured board knead dough quickly but thoroughly. Roll out to about 18" x 14" rectangle. Spread cooled pudding evenly over dough. Sprinkle with raisins and nuts. Roll up dough jelly-roll fashion starting from short end. Cut into 1/2" slices. Place on greased baking sheet. Sprinkle with sliced almonds. Let rise in warm place until doubled. Bake at 200°C or 400°F on middle oven rack 25 - 30 minutes or until golden. Makes about 2 dozen.

Erika Glombitza

* * * * * * *

Kleie - Teekuchen

3 Tassen Buttermilch
3 Tassen Kleie
1 Tasse Öl
1/2 Tasse Melasse
1 Tasse Rosinen
3 Eier
3 Tassen Mehl
1/2 Tasse brauner Zucker
1 Teel. Vanilla-Extrakt
3 Teel. Backsoda
2 Teel. Salz
3 Teel. Backpulver

Buttermilch mit Kleie mischen und zur Seite stellen. Öl, Zucker, Melasse und Eier zusammenrühren. Vanilla und Backsoda sowie Salz und Rosinen dazugeben. Buttermilch/Kleie-Mischung unterrühren. Zuletzt Mehl und Backpulver zufügen. In Teekuchen-Förmchen geben und im Ofen bei 350°F für 25 Minuten backen. Zutaten ergeben 3 Dutzend Kleie-Teekuchen. Der Teig kann im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. Beste Resultate werden nach einer Ruhezeit von 24 Stunden erzielt.

Stephanie Guran

* * * * * * *

Schnelle Buttertörtchen

1 Packung gefrorene leere Törtchen
1 Ei
1 Tasse Rosinen
3/4 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse Walnüsse
je 1/2 Teelöffel: Vanilla-Extrakt, Muskatnuss, Zimt
4 Essl. zerlassene Butter
2 Essl. Milch

Die gefrorenen Törtchen bei 400°F für 10 Minuten backen. Alle Zutaten zusammenrühren und die Törtchen damit füllen. Bei 350°F für 7 - 10 Minuten backen.

Heidi Brejak

* * * * * * *

Sprichwort:

Was Hänschen nicht lernt,
lernt Hans nimmermehr.

* * *

Bran Muffins

3 cups buttermilk
3 cups bran
1 cup oil
1/2 cup molasses
1 cup raisins
3 eggs
3 cups flour
1/2 cup brown sugar
1 tsp. vanilla
3 tsp. baking soda
2 tsp. salt
3 tsp. baking powder

Mix buttermilk and bran and set aside.
Mix oil, sugar, molasses and eggs. Add vanilla, baking soda, salt and raisins. Add bran mixture. Next add flour and baking powder. Bake at 350°F for 25 minutes. Makes 3 dozen large muffins. Batter can sit in fridge up to 2 weeks. At its best after 24 hours.

Stephanie Guran

* * * * * * *

Quick Butter Tarts

1 package frozen tart shells
1 egg
1 cup raisins
3/4 cup brown sugar
1/2 cup walnuts
1/2 tsp. each: vanilla, nutmeg and cinnamon
4 tbsp. melted butter
2 tbsp. milk

Bake empty tart shells for 10 minutes at 400°F. Combine and mix all ingredients and fill into tart shells. Bake at 350°F for 7 - 10 minutes.

Heidi Brejak

* * * * * * *

Proverbs: What the child does not learn,
the man will never learn.

OR:

As the twig is bent,
so grows the tree.

* * *

Haferflocken-Rosinen Kekse

1 Tasse (200ml) Butter oder Schmalz
1 Tasse (250g) Zucker (weiss)
1 Tasse (250g) Zucker (braun)
2 Eier
1 1/2 Tassen Mehl
1 Teel. Backpulver
1/4 Teel. Salz
2 Tassen Rosinen
2 Tassen Haferflocken

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier hinzufügen und rühren. Den Rest der Zutaten hineinrühren. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf's Backblech setzen und bei 350°F (175°C) 12 - 15 Minuten backen.

Anita Utri

* * * * *

Schokoladen-Chip Kekse

1/2 Tasse Zucker, weiss
1/2 Tasse Zucker, braun
1/3 Tasse weiche Butter
1/3 Tasse Crisco (oder Marke nach eigenem Geschmack)
1 Ei
1 Teel. Vanille
1 1/2 Tassen Mehl
1/2 Teel. Backsoda
1/2 Teel. Salz
1/2 Tasse gehackte Nüsse
1 Paket (6 oz.) halbsüsse Schokoladen-Chips

Backofen vorheizen auf 375°F (190°C).
Vanille, Zucker, Butter, Crisco und Ei kremig rühren. Die restlichen Zutaten beifügen und umrühren. Den Teig mit einem Teelöffel auf ein ungefettetes Backblech geben, jeweils etwa 3cm Zwischenraum lassen. 8 - 10 Minuten, oder bis die Kekse hellbraun sind, backen.
Leicht abkühlen lassen, bevor man sie vom Backblech nimmt. Quantität: Etwa 3 1/2 Dutzend.

Christina Mork

* * * * *

Oatmeal Raisin Cookies

1 cup butter or lard
1 cup white sugar
1 cup brown sugar
2 eggs
1 1/2 cups flour
2 cups rolled oats
1 tsp. baking soda
1/4 tsp. salt
2 cups raisins

Cream together butter and sugar. Add eggs and beat. Stir in dry ingredients. Drop on cookie sheet. Bake 12 - 15 minutes at 350°F.

Anita Utri

* * * * *

Chocolate Chip Cookies

1/2 cup granulated sugar
1/2 cup packed brown sugar
1/3 cup butter (softened)
1/3 cup shortening
1 egg
1 tsp. vanilla
1 1/2 cups all purpose flour
1/2 tsp. baking soda
1/2 tsp. salt
1/2 cup chopped nuts
1 package (6 oz.) semi-sweet chocolate chips

Heat oven to 375°F. Mix sugar, butter, shortening, egg and vanilla. Stir in remaining ingredients. Drop dough by rounded teaspoonfuls about 2" apart onto an ungreased cookie sheet. Bake until light brown. Bake for 8 - 10 minutes. Cool slightly before removing from cookie sheet.
Makes 3 1/2 dozen.

Christina Mork

* * * * *

Rezepte für Kinder

Children's Recipes

Krokodil-Salat

Wir nehmen:

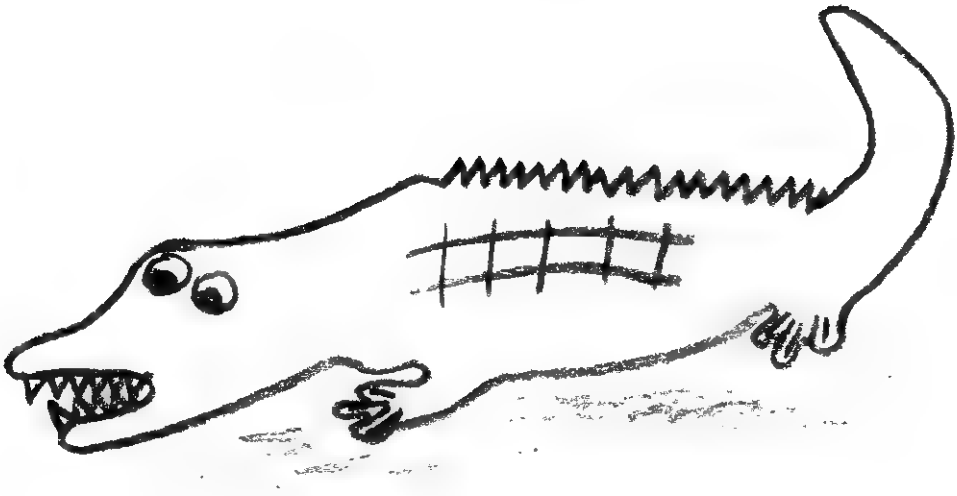
1. eine lange Gurke für den Körper
2. eine Scheibe Tomate für die Zunge
3. eine grüne Paprikaschote (4 Teile) für die Füsse
4. zwei Scheiben Radieschen für die Augen
5. zwei Rosinen für die Pupillen
6. Das Bett des Krokodiles besteht aus geriebenen Karotten.

Und so wird es gemacht:

Wir schneiden mit dem Messer ein Dreieck in das Ende der Gurke, welches wir für den Kopf ausgesucht haben. In dieses Dreieck kommt die Scheibe Tomate, die wir mit einem Zahnstocher befestigen. Das ist die Zunge. Die grüne Paprikaschote schneiden wir in 4 Teile und befestigen diese wiederum mit Zahnstochern an beiden Seiten der Gurke. Das sind die Füsse. Wir nehmen einen Zahnstocher, stecken eine Rosine daran und dann eine Scheibe Radieschen. Wir haben nun ein Auge und stecken es mit dem Zahnstocher in den Kopf des Krokodiles. Wir tun dasselbe nochmals für das 2. Auge. Zum Schluss nehmen wir ein Reibeisen und reiben genügend Karotten für das Bett des Krokodiles. Das fertige Krokodil wird auf das Bett gelegt - und fertig ist der Salat!

Ursula Kopp

* * * * * * *



Crocodile Salad

We need:

1 English cucumber for the body
1 slice tomato for the tongue
1 green pepper (4 parts) for the feet
2 slices radish for the eyes
2 raisins for the pupils
The bed of the crocodile consists of shredded carrots.

Now we get to work!

With a knife we cut a triangle into that end of the cucumber which we have chosen for the crocodile's head. Now the crocodile has a mouth. Into this mouth we put a slice of tomato and fasten it with a toothpick. This is the crocodile's tongue.
We take the green pepper, cut it into four pieces and once again use toothpicks to attach these four pieces of green pepper to both sides of the cucumber. Now the crocodile has four feet.
We take another toothpick, put it first through a raisin and then through a slice of radish. We now have one eye which we stick into the crocodile's head. We do the same for the second eye.
Now take a grater and grate enough carrots for the crocodile's bed.
Put the crocodile to bed - and eat it!

Ursula Kopp

* * * * * * *

Ein Mäusepärchen
(Nachtisch)

2 Birnenhälften aus der Dose
4 ganze Gewürznelken
2 Rosinen
Möhrenlocken
2 Schaumbonbons
Salatblätter
Zahnstocher

Wir nehmen einen Teller und legen einige Salatblätter darauf. Dann legen wir zwei Birnenhälften auf die Salatblätter; das sind die Körper der beiden Mäuse. Für die Augen nehmen wir je zwei Gewürznelken, für die Nase eine Rosine und für die Ohren schneiden wir einen Schaumbonbon mit der Küchenschere in Scheiben. Die Ohren befestigen wir mit Zahnstochern. Für die Schwänze machen wir zwei Möhrenlocken, wie sie im "lachenden Käfer-Nachtisch" erklärt sind.

* * * * * * *

Rätsel:

1. "Was bin ich? Ich gehe alle Tage aus
   und bleibe doch in meinem Haus."

2. Wie heisst der Vogel, der seinen Namen
   rufen kann?

3. Was hat sieben Häute und beisst alle Leute?

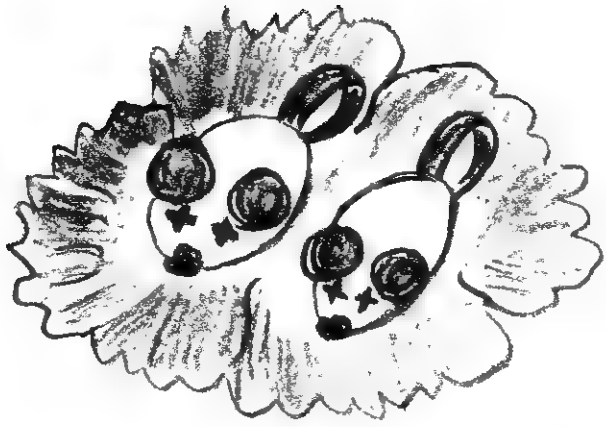
4. Was ist schwerer, ein Pfund Federn oder ein
   Pfund Blei?

5. Wie kann man Wasser in einem Siebe tragen?

6. Was ist fertig und wird doch täglich neu
   gemacht?

(Antworten: 1. die Schnecke, 2. der Kuckuck,
3. die Zwiebel, 4. beides ist gleich
schwer, 5. wenn es gefroren ist,
6. das Bett)

* * * * * * *



The Mouse-Couple Dessert

2 canned pear halves
4 whole cloves
2 raisins
carrot curls
2 marshmallows
lettuce leaves
toothpicks

Place some lettuce leaves on a plate. Put 2 canned pear halves on top of the lettuce leaves. You now have the bodies of two mice. Their eyes consist of 2 cloves, the nose is a raisin and for the ears you cut a marshmallow into slices with kitchen scissors. You attach these to the pear halves with toothpicks. For their tails you make two carrot curls as described in the "smiling bug dessert".

* * * * * * *

Riddles:

1. "Who am I? I am going out every day,
   yet I never leave my house."
2. Which bird can call his own name?
3. What has seven skins and makes everybody cry?
4. What is heavier, a pound of feathers or a pound of lead?

(answers: 1. a snail, 2. cuckoo, 3. onion, 4. they are both the same)

* * * * * * *

Gefrorene Schokoladenbananen

1/4 Tasse gehackte Erdnüsse
1/2 Tasse Milchschokoladenstücke
1 grosse Banane
2 Holzstäbchen

Nehme einen Topf und gebe alle Schokoladenstückchen hinein. Stelle die Kochplatte auf geringe Hitze und rühre die Schokolade mit einem Kochlöffel, bis sie geschmolzen ist. Dann stelle den Topf zur Seite.
Als nächstes wird die Banane geschält und in zwei gleichmässig grosse Stücke geschnitten. Stecke je ein Holzstäbchen in das Ende der Bananenhälften.
Nehme ein Messer und bestreiche die Bananen gleichmässig mit der Schokolade. Sofort danach werden diese Schokoladenbananen nun in den Erdnüssen gerollt.
Gebe die Bananen auf einen mit Waxpapier ausgelegten Teller und stelle sie in das Gefrierfach, bis sie gefroren sind. Falls eine der Bananen erst am nächsten Tag gegessen wird , sollte sie in Plastik- oder Alufolie gewickelt werden.

* * * * * * *

Mandelsplitter

Dazu brauchst du:
100 g Schokolade
70 g abgezogene, gestiftete Mandeln

Gib die Schokolade in einen Stieltopf und setze den Topf in kochendes Wasser. Erweiche die Schokolade und rühre sie glatt. Dann mische die Mandeln vorsichtig darunter. Setze mit 2 Teelöffel kleine Häufchen auf ein geöltes Papier und warte 2 - 3 Stunden, bis sie erkaltet sind.

Michelle Nermerich

* * * * * * *

Eine Rechenaufgabe:

In Zahlen schreibe die Zahl
"elftausendelfhundertundelf"!

(111 21)

Frozen Chocolate Bananas

1/4 cup chopped peanuts
1/2 cup milk chocolate pieces or
semi-sweet chocolate pieces
1 large banana
2 wooden sticks

Put chocolate pieces into a pot and melt over low heat. Stir all the time with wooden spoon until chocolate melts. Then put pot aside.
Peel banana and cut it in half. Push a wooden stick into cut end of each banana half. Use a table knife to spread chocolate on all sides of banana halves and immediately afterwards roll in peanuts to coat. Place bananas on waxed paper-lined plate. Freeze till hard. If you want to save the bananas for another day, wrap frozen bananas in plastic wrap or foil.

* * * * * * *

Almond Cookies

You need: 100 g chocolate
70 g blanched almond pieces

Put chocolate into a small pot and then place the pot in boiling hot water. Once chocolate turns soft stir until it is completely smooth. Then carefully mix in almonds. With two teaspoons place little mounds on greased paper and wait 2 - 3 hours. Then they will be cooled off and ready to enjoy!

Michelle Nermerich

* * * * * * *

Math-question:

In numbers, write the number
"eleven thousand, eleven hundred and eleven"

(answer: 12 111)

* * *

Der lachende Käfer Nachtisch

1 Pfirsichhälfte
2 Rosinen
1/2 Maraschino Kirsche
Kirschenstiele
Möhrenlocken
Salatblätter

Auf einen Teller legst du die Salatblätter. Darauf gibst du in die Mitte einen halben Pfirsich. Das ist der Körper. Die beiden Rosinen sind die Augen, die Kirschenstiele die Fühler und die halbe Maraschino-Kirsche der Mund des Käfers. Die Beine sind gelockte Karottenstücke.

Wie macht man die Karottenlocken? (Möhrenlocken)

Mit einem Kartoffelschäler schält man weite Streifen einer Karotte. Diese Streifen rollt man einzeln zusammen und hält sie mit je einem Zahnstocher zusammen. Man legt sie in eiskaltes Wasser für einige Minuten, das macht sie schön steif. Vor dem Essen nicht vergessen, die Zahnstocher zu entfernen! Dieser Käfer ist ein Käfer ganz nach deinem Geschmack!

* * * * * * *

Rätsel

Auf einem See schwimmen Enten. Eine Ente schwimmt vor zwei Enten, eine Ente schwimmt zwischen zwei Enten und eine Ente schwimmt hinter zwei Enten. Wieviel Enten schwimmen auf dem See?

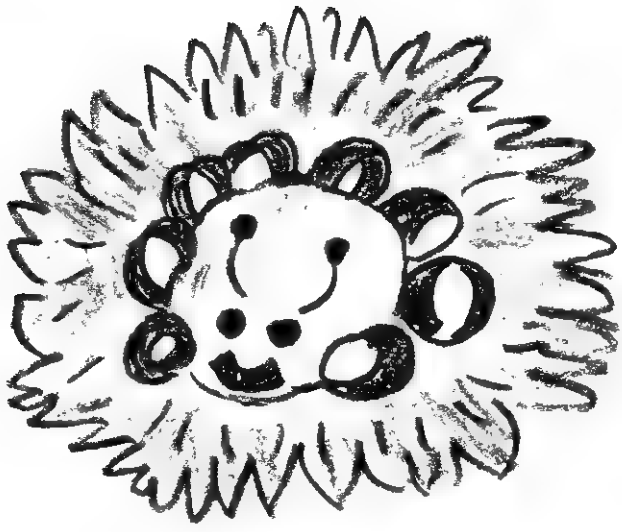
(Antwort: Drei Enten schwimmen auf dem See)

* * * * * * *

Zungenbrecher:

Hinter Hänschens Hühnerhaus
hängen hundert Hosen heraus.

* * *



The Smiling Bug Dessert

1 peach-half
2 raisins
1/2 maraschino cherry
cherry stems
carrot curls
lettuce leaves

Top a dessert plate with some lettuce leaves, place half a canned peach in the centre, use raisins for eyes, cherry stems for antennas and half a maraschino cherry for the mouth. The legs are made of carrot curls.

How to make carrot curls?

Use a vegetable peeler and peel wide strips from a carrot. Roll up each strip and fasten with a wooden pick. Put curls into a bowl of ice water for a few minutes. This will make them crisp. Remove wooden picks before using.
You will love this creepy-crawler!

* * * * * * *

Riddle: There are ducks swimming on a pond. One duck swims in front of two ducks, one duck swims between two ducks and one duck swims behind two ducks. How many ducks are there alltogether????

(answer: three ducks)

* * *

Eierschiffchen

Dazu brauchst du:
7 Eier (1 extra)
Paprika
Mayonnaise

Habe folgendes bereit:

Topf mit Deckel	Bleistifte
Salzstreuer (für Paprika)	Scheren
Messer	runde Zahnstocher
mittelstarkes Papier für Segel	Servierplatte

Eier in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen bis die Eier mit 2 cm Wasser bedeckt sind. Den Topf zudecken und auf Mittelhitze erhitzen. Wenn das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und 15 Minuten stehen lassen. Das Wasser abgiessen und mit kaltem Wasser auffüllen. Die Eier 5 Minuten im Wasser lassen, bis sie abgekühlt sind. Indessen Paprika in einen Salzstreuer füllen. Die Eier abschälen und sie der Länge nach in Viertel schneiden.
Segel, die 4 cm hoch sind, auf Papier zeichnen und ausschneiden. Einen Zahnstocher als Mast verwenden. Einen Klecks Mayonnaise auf jedes Eistückchen tun und mit Paprika bestreuen. Das Papiersegel darauf stecken. Die Eierschiffchen schön auf einen Teller anordnen. Ergibt 24 Stück.

Christa Koeppe

* * * * * * *

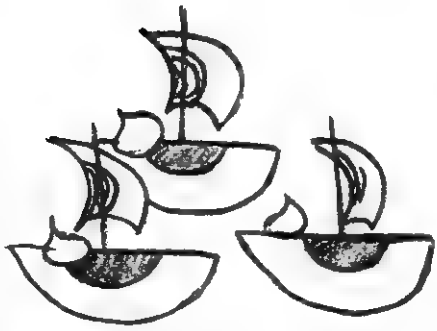
Samen-Bonbons

Dazu brauchst du:
1/2 Tasse Honig
1/2 Tasse Erdnussbutter
1/2 Tasse Kokosflocken
1 Tasse Sesamsamen
1 Tasse Magermilchpulver
Butter

Honig und Erdnussbutter in einem Töpfchen unter Rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist. Zuerst die Kokosflocken, dann die Sesamsamen und zuletzt das Milchpulver unter Rühren dazugeben. In eine gefettete (eckige) Form füllen und andrücken. Kühl stellen bis steif. In ca. 3 cm Vierecke schneiden und servieren. Sehr beliebt! Ergibt 24 Stück.

* * * * * * *

Egg Boats



you will need:
7 eggs (one extra)
paprika
mayonnaise

equipment needed:
saucepan with cover
salt shaker (to hold paprika)
paring knives
table knives
medium-weight paper for sails
pencils
scissors
round toothpicks
serving plate

Place eggs in a saucepan and cover with cold water to one inch above surface of eggs. Cover pan and place on medium heat. When water boils, remove pan from heat and let stand 15 minutes. Drain water from pan and refill with cold water. Let stand 5 minutes or until eggs are cool. Meanwhile, place paprika in salt shaker. Crack eggs lightly all over. Remove shells. Cut eggs in quarters lengthwise. Draw sails about 2 inches high on paper. Cut out with scissors. Insert toothpick for mast. Place a dab of mayonnaise on each egg quarter and sprinkle with a little paprika. Push in toothpick and paper sail. Arrange sail boats on serving plate. Makes 24 boats.

Christa Koeppe

* * * * * * *

Seed Candy

you will need:
1/2 cup honey
1/2 cup peanut butter
1/2 cup coconut
1 cup sesame seeds
1 cup instant skim milk powder
butter

Heat honey and peanut butter in saucepan, stirring occasionally, until melted and blended. Stir in coconut, sesame seeds and milk powder in that order. Butter square pan and pat in mixture. Refrigerate until chilled and set. Cut into 1 - 1 1/2 inch squares and serve. Everyone loves them. Makes 24 squares.

* * * * * * *

Blaubeerberge

Dazu brauchst du:
6 Tassen (ca. 2 Pfd.) gefrorene Blaubeeren
1 1/2 Tassen (ungefähr) kalte Milch

Je 1/2 Tasse gefrorene Blaubeeren in 12 Schüsseln, Tassen oder Gläser tun. Je 1/4 Tasse Milch über die Beeren giessen. (Milch sollte die Beeren gerade bedecken). Schau zu, wie die Milch friert; dann iss den "Berg" sofort. Es gibt 12 Berge, die genau soviel Spass sind zu essen wie zu machen.

* * * * * * *

Haferflocken Plätzchen

Dazu brauchst du:
3/4 Tasse gesiebtes Mehl (reines Weizenmehl)
1 Teel. Backpulver
3/4 Tasse Haferflocken
3/4 Tasse gehackte Nüsse oder ungesüsste Kokosflocken
1/3 Tasse Butter oder Margarine
1/4 Tasse Honig
1/2 Teel. Vanillegeschmack
1 Ei (verquirlt)

Vorher zuzubereiten: Butter oder Margarine und Ei zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur sind.

Ofen auf 325°F (165°C) einschalten. Mehl und Backpulver sieben und mit Haferflocken und Nüsse oder Kokosflocken mischen. Butter schaumig rühren, Honig dazu tun und mit dem Löffel schaumig schlagen. Vanille und verquirltes Ei hinzugeben und nochmals schlagen, bis die Masse sehr schaumig ist. Mehl darunter rühren, bis keines mehr zu sehen ist. Setze mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf das gefettete Backblech. Backe sie 10 Minuten oder bis sie aussen goldbraun sind. Auf einem Rost auskühlen lassen. Es ergibt 20 5 cm Plätzchen.

Christa Koeppe

* * * * * * *

Blueberry Hills

You will need:
6 cups (about 2 lbs.) frozen blueberries
1 1/2 cups (approx.) cold milk

Put about 1/2 cup frozen blueberries (straight from the freezer) into 12 bowls, cups or glasses. Pour about 1/4 cup milk over each mound. (Milk should come just to the top of the berries). Watch milk freeze, then eat the "hill" right away.
Makes 12 hills, that are just as much fun to eat as they are to make.

* * * * * * *

Oatmeal Cookies

You will need:
3/4 cup sifted whole-wheat flour
1 tsp. baking powder
3/4 cup rolled oats
3/4 cup chopped nuts or unsweetened coconut
1/3 cup butter or margarine
1/4 cup honey
1/2 tsp. vanilla
1 medium egg (beaten)

Do ahead: Take butter or margarine and egg out of refrigerator 2 hours ahead so they warm to room temperature.

Set oven at 325°F (165°C). Sift flour with baking powder. Toss with oats and nuts or coconut. Cream butter. Add honey and beat with spoon until fluffy. Add vanilla and beaten egg and beat again until very fluffy. Add flour mixture. Mix just enough to make an uniform dough. Drop from teaspoon onto greased cookie sheet. Bake 10 minutes or until done on the inside and lightly browned on the outside. Cool on wire rack. Makes 20 two-inch cookies.

Christa Koeppe

* * * * * * *

Jewish proverb: God could not be everywhere and therefore he made mothers.

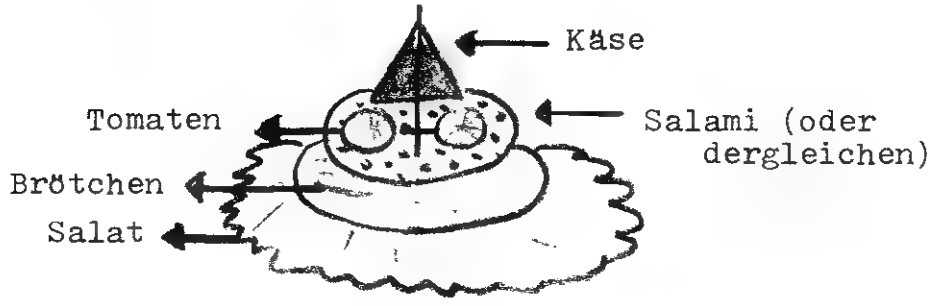
Segel - B(r)oote

Dazu brauchen wir:

1/2 Brötchen
1 Scheibe Wurst (Salami, Schinkenwurst, je nach Geschmack)
2 Scheiben Tomaten
1 Scheibe Käse
1 Zahnstocher
1 Blatt Salat
Mayonnaise oder Butter nach Belieben

So wird es gemacht:

Wir nehmen ein Brötchen und schneiden es in die Hälfte. Je nach Geschmack bestreichen wir es mit Butter oder Mayonnaise. Darauf legen wir eine Scheibe unserer Lieblingswurst.
Wir schneiden 2 Scheiben Tomaten und legen diese nebeneinander auf die Wurst. Das ist nun unser Boot.
Dann nehmen wir eine viereckige Scheibe Käse und halbieren diese so, dass ein Dreieck entsteht. Einen Zahnstocher stecken wir der Länge nach durch das dreieckige Stück Käse. Nun haben wir das zum Boot dazugehörige Segel. Wir stecken das Segel in das Boot und haben ein Segelboot.
Zum Schluss legen wir ein Blatt Salat auf einen Teller und stellen das Segelboot darauf. -
Schiff ahoi! Und guten Appetit!



* * * * * * *

Sprichwort:

Kinder und Narren sagen die Wahrheit.

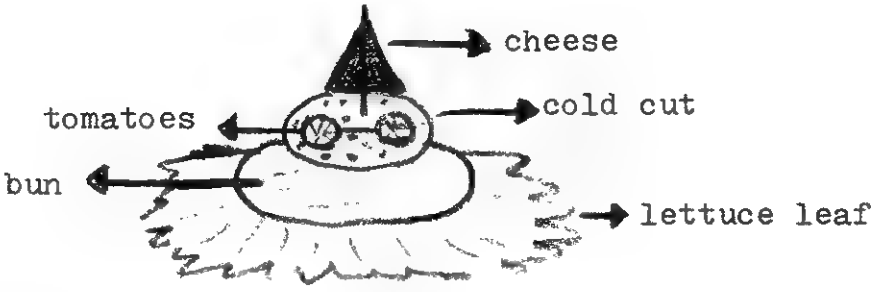
* * *

Sail (Cheese) Boats

We need:

1/2 bun
1 slice salami, bologna, etc. (according to taste)
2 slices tomato
1 slice cheese
1 toothpick
1 lettuce leaf
Mayonnaise or butter to taste

We take a bun and cut it in half. According to taste we spread on butter or mayonnaise. We top it with a slice of our favorite cold cut. (salami, bologna, etc.) We cut 2 slices of tomato and put them on top side by side. We now have a boat. Then we take a square slice of cheese and cut it in half so that we end up with a triangular piece of cheese. Next we need a toothpick to stick through the triangular piece of cheese. This is our sail which we place in the centre of our boat - and our sail boat is complete.
On a plate we arrange a lettuce leaf and put the sailboat on top. Happy sailing - and bon appétit!



* * * * * *

Proverb:

Children and fools speak the truth.

* * * *

Erdbeer-Mixgetränk

300 g Erdbeeren aus der Kühltruhe, aufgetaut
1 Tasse Milch
2 Tassen Erdbeereis oder gefrorenes Joghurt

Die Erdbeeren werden mit dem Saft in ein Mixgerät gegeben, bis eine glatte Masse entsteht. Dann wird Milch hinzugefügt und weiterhin gemixt, so dass wiederum eine glatte Mischung entsteht. Dann nimmt man 3 hohe Gläser, gibt ein paar Eisbälle oder Joghurtbälle hinein und gibt den Rest des Eises oder des Joghurts in den Mixer. Alles wird nochmals durchgemixt und dann über das Eis oder Joghurt in den Gläsern gegossen. Obenauf kann man als Verzierung eine Erdbeere geben. Man trinkt dieses Mixgetränk mit langen Trinkstrohhalmen.

* * * * * * *

Schokoladen-Mixgetränk

3/4 Tasse Milch
3 Essl. Schokoladensyrup
2 Tassen Vanille-Eis

Milch und Schokoladensyrup werden in ein Mixgerät gegeben, bis eine glatte Masse entsteht. Die Hälfte des Eises wird hinzugefügt und nochmals gemixt. Zuletzt wird der Rest des Eises dazugegeben und nur so lange gemixt, bis das Getränk gut und glatt vermischt ist. Es wird in hohe Gläser gegeben und mit langen Trinkstrohhalmen getrunken.

* * * * * * *

Rätsel:

Der eine hat es,
der andere hat es gehabt
und der dritte hätte es gerne.
Was ist es?

(Antwort: das Geld)

* * *

Strawberry Shake

10 oz. package frozen strawberries, thawed
1 cup milk
1 pint strawberry ice cream or frozen yogurt (2 cups)

Put strawberries and their juice into blender, cover and blend until smooth. Add the milk and blend again until smooth.
Scoop some of the ice cream or yogurt into each of 3 tall glasses. The rest of the ice cream or yogurt goes into the blender and is being blended until smooth.
Then pour mixture from blender over the ice cream or yogurt in glasses. Top each glass with a whole strawberry and sip drink with long drinking straws.

* * * * * * *

Chocolate Shake

3/4 cup milk
3 tbsp. chocolate-flavored syrup
2 cups vanilla ice cream

Pour milk into blender and add chocolate syrup. Cover and blend till smooth.
Add half the ice cream and blend until smooth. Add the rest of the ice cream and blend again till smooth. Pour into tall glasses and drink with long drinking straws.

* * * * * * *

Riddle:

What is it? - Some people have it,
others have had it,
and others would like to have it.

(answer: money)

* * *

Birnenigel

Wir brauchen:
Birnen aus der Dose
40 g Zucker, 1/4 l Milch
25 g Vanillesossenpulver
1 gestrichener Essl. Kakao
Mandelstifte

Die Birnenhälften gut abtropfen lassen.
Aus Milch, Zucker, Sossenpulver und Kakao eine dickflüssige Sosse kochen, etwas Birnensaft zugeben und kaltrühren. Die Birnenhälften mit der Sosse überziehen, dass die Spitze (als Igelkopf) frei bleibt. Zum Schluss mit Mandelstiften spicken.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Bananenschiffchen

Wir brauchen:
4 Bananen
etwas Zitronensaft
Zucker nach Geschmack
1/4 l Schlagsahne
50 g geriebene Schokolade

Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestreuen. Je eine Hälfte auf einen flachen Teller legen, mit Schlagsahne spritzen und mit geriebener Schokolade bestreuen.

* * * * * * *

Ein Haus hat 7 Stockwerke. Von einem Stockwerk zum anderen führen immer 17 Stufen. Wie viele Stufen muss man steigen, wenn man ins siebte Stockwerk möchte?

A L L E !

Pear Hedgehogs

We need:
canned pear halves
40 g sugar
1/4 l milk
25 g vanilla flavoured sauce thickener
1 tbsp. cocoa
almond slivers

Drain pear halves. Prepare thick chocolate sauce out of milk, sugar, thickener and cocoa. (bring to a boil). Add some pear juice and stir until cold. Drizzle the sauce over the pears and leave the ends uncovered for the head. Take almond slivers and stick them into the dark body to simulate quills.

Ursula Kopp

* * * * * * *

Banana Ships

4 bananas
some lemon juice
sugar to taste
1/4 l whipping cream
50 g grated chocolate

Peel the bananas. Halve lengthwise. Sprinkle with lemon juice and sugar. Whip the cream. Lay each half on a plate. Decorate with whipped cream around the edge. Grate chocolate over the top.

* * * * * * *

Teacher: A house has seven floors. There are 17 steps from one floor to the next. How many steps do you have to climb if you want to go up to the 7th floor?

Student: All of them!

* * * * * * *

Pfannkuchen

Wir brauchen:

375 g Mehl
3/4 l Milch
3 Eier
1 Prise Salz
Butter oder Margarine

So werden Pfannkuchen gemacht:

Mehl, Eier, Milch und Salz in einer Schüssel verrühren. Das wird ein glatter, dünner Teig. Dann in der Pfanne die Butter oder Margarine heiss machen. Mit einem Löffel wenig Teig in die Pfanne giessen, gerade so viel, dass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Den Pfannkuchen auf beiden Seiten goldgelb backen. Der Teig reicht für mehrere Pfannkuchen.
Marmelade oder frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren) auf den Pfannkuchen streichen, zusammenrollen oder zusammenklappen und dick mit Puderzucker bestreuen.

* * * * * * *

In der Schule:
Man darf Tiere nicht küssen! Das ist sehr gefährlich!!
Das stimmt. Meine Tante hat ihren Hund geküsst.
Und was ist passiert?
Der Hund ist gestorben.

Pancakes

Ingredients:

3 eggs

375 g

3/4 l

pinch of salt

1. Mix all ingredients in a bowl. Batter will be smooth and thin.
2. Preheat a frying pan and add butter.
3. Add the batter to cover the bottom of the frying pan.
4. Bake the pancake golden yellow on both sides. Use up all the batter for more pancakes.
5. As a finishing touch spread a little jam or berries eg. strawberries, blueberries or raspberries on the pancake. Either roll it or cover with another pancake sandwich-style. Sprinkle with icing sugar.

* * * * * * *

In school:

Teacher: You should never kiss animals; that's very dangerous!

Boy: That is true. My aunt has kissed her dog once.

Girl: And what happened?

Boy: The dog died!

* * * * * * *

Kuchen in der Waffel

Wir brauchen:
1 Packung Eis-Waffeln
1 Packung Kuchenmix nach Geschmack
Schokoladenguss
kleine Bonbons zur Verzierung

Und so wird es gemacht:

Das Kuchenmix wird nach Gebrauchsanweisung zubereitet.
Der fertige Teig wird in die Eiswaffeln gegeben, so dass die Waffeln jeweils halb gefüllt sind.
Die gefüllten Waffeln stellt man in eine Kuchenform. Die Kuchenform gibt man in den Backofen. Dort werden die Kuchen in der Waffel bei 350°F für eine halbe Stunde gebacken. Sind die Kuchen abgekühlt, werden sie mit Schokoladenguss (oder je nach Geschmack) überzogen und mit kleinen Bonbons verziert.

* * * * * * *

Ausstecherle - Sandwiches

Wir brauchen:
Verschiedene Ausstechformen wie Sterne, Herzen, Tierformen, usw.
Belag nach Geschmack (z. B. Streichkäse und Marmelade
Weissbrot Erdnussbutter (Nutella)
usw.)

Zwei Scheiben Weissbrot werden jeweils nach Geschmack bestrichen und zusammengelegt. Mit den jeweiligen Formen sticht man nun Sterne, Herzen und dergleichen aus dem Sandwich, und hat somit anstatt eines Sandwiches mehrere kleine verschiedenartig geformte Sandwiches.

* * * * * * *

Zungenbrecher:

Fischers Fritz fischt frische Fische.
Frische Fische fischt Fischers Fritz.

* * *

Cake in Ice Cream Cones

We will need:
Icecream-cones
1 pkg. cake mix as desired
chocolate icing
small candies for decoration

Method:

Prepare cake mix according to package directions. Pour the prepared batter into icecream-cones until they are half full. Place cones in a cupcake-form. Bake at 350°F for 1/2 hour. When cakes are cool, spread chocolate icing over the top and decorate with the candies.

* * * * * * *

Cookie cutter-Sandwiches

We will need:
Various cookie forms such as stars, hearts and animal shapes
Filling for sandwiches such as cream cheese and jam or peanut butter
White bread

Spread two pieces of white bread with sandwich filling and place together. Take a cookie cutter and cut out a form out of the sandwich. Make more sandwiches and cut out various shapes.

* * * * * * *

Tongue twister:

She sells sea shells by the sea-shore.

* * *

Shall she sell sea shells?

* * *

Schneeguttel (-plätzchen)

Wir brauchen:

1 Pfund Palmin
1 Pfund Puderzucker
100 g Kakao
1 Esslöffel Rum

Das Palmin wird erhitzt (aber nicht zu heiss werden lassen, nur dass es gut flüssig ist). Der Puderzucker wird gesiebt, der Kakao und Rum wird eingerührt und solange gerührt, bis auch das letzte Körnchen aufgelöst ist. Das ist sehr wichtig! Die Masse wird in kleine Blechformen mit Boden gefüllt (verschiedene Motive wie Tiere, Herzen, Sterne usw. Die Formen sind nicht höher als 1 cm) und auf den Schnee (in einem Topf) gestellt.
Du kannst die Formen natürlich auch in den Kühlschrank stellen, aber das macht weniger Spass.

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Pretzel Tiere

Wir brauchen:

1 Paket Trockenhefe
1 1/2 Tassen warmes Wasser
4 Tassen Mehl
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Salz
1 Ei

In einer grossen Schüssel vermische Hefe, Salz, Wasser und Zucker.
Gebe das Mehl hinzu und knete den Teig auf dem Tisch, bis er glatt ist.
Roll den Teig aus und schneide Tierfiguren heraus. Bestreiche sie mit dem geschlagenen Ei und bestreue sie mit Salz. Backe sie auf einem Backblech im heissen Ofen bei 425°F für 15 Minuten oder bis die Tierfiguren braun sind.

Allison Reid

Snow-Cookies

We need:

1 lb. Palmin
1 lb. icing sugar
100 g cocoa
1 tbsp. rum

Melt the "Palmin" (but do not let it get too hot!). Add sieved icing sugar, cocoa and rum. Stir until everything is melted evenly together. (It is very important that all ingredients are dissolved).
Take small, flat tart tins with bottom (or original German tin shapes like animals, hearts, stars, etc.), about 1 cm in depth. Pour mixture into individual pans and put (in a pot) outside into the snow.
Of course, pans can be put into refrigerator instead, but it is a lot more fun outside in the snow!

Monika Halbmeier

* * * * * * *

Pretzel Animals

We need:

1 pckg. active dry yeast
1 1/2 cups warm water
4 cups flour
1 tbsp. sugar
1 tbsp. salt
1 egg

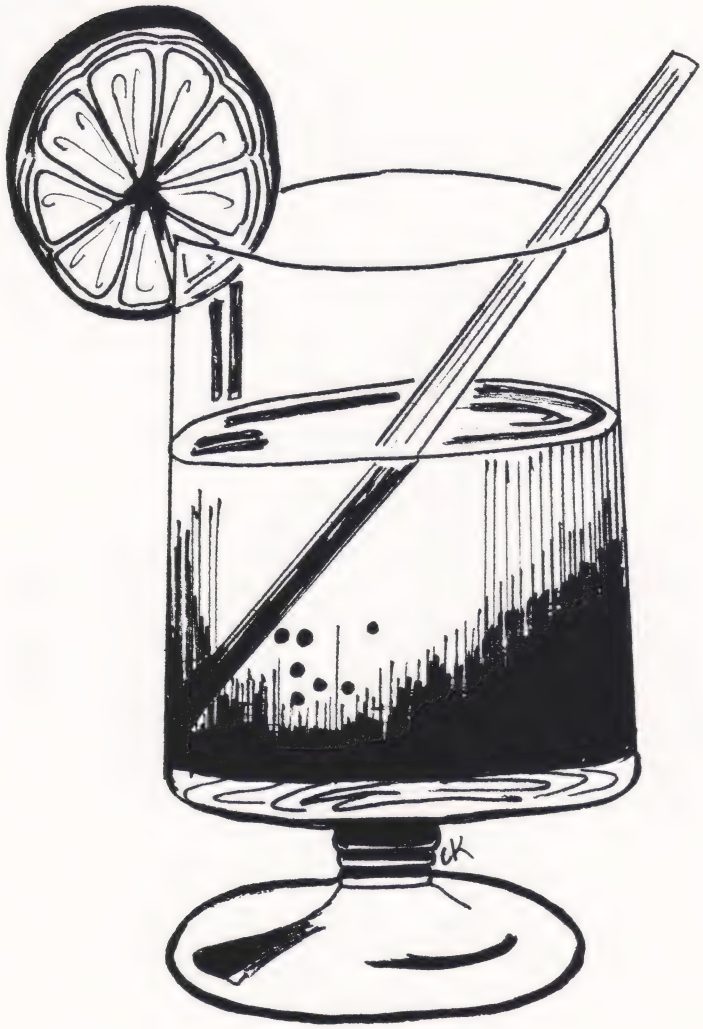
In a big bowl mix together yeast, water, sugar and salt.
Stir in flour; knead on table until dough is smooth.
Shape dough into animal shapes.
Brush with beaten egg; sprinkle with salt.
Bake in oven set at 425°F for 15 minutes or until brown.

Allison Reid

* * * * * * *

Conversation between 2 boys:
"I want to become an eye-doctor."
"I would rather be a dentist."
"Why?" - "Because everybody has only 2 eyes but 32 teeth!"

Diverses



Miscellaneous

Schorle

1/2 Wein - 1/2 Mineralwasser

"Schorle" wird in den bekannten Fränkischen und Schwäbischen Weingegenden getrunken. Das Getränk wird mit einem trockenen Weisswein zubereitet; je nach Geschmack kann auch Rotwein verwendet werden. Die Schorle soll sehr kalt serviert werden.

* * * * * * *

Radlermass

1/2 l Bier
1/2 l Zitronenlimonade

Das Bier wird in einen Masskrug gegossen und mit Limonade aufgefüllt.
Ein erfrischendes Getränk an heissen Sommertagen.

* * * * * * *

Sprichwörter:

Liebe und Verstand
gehen selten Hand in Hand.

*

Liebe macht blind.

*

Schorle

1/2 wine - 1/2 mineral water

"Schorle" is a popular drink in the Franconian and Swabian wine regions. It is generally prepared with a dry white wine, but sometimes a red wine is preferred. This drink should be very cool.

* * * * * * *

Radlermass

2 cups beer
2 cups lemonade

Pour the beer into a 1 l beer mug and add lemonade.
Use a clear sparkling lemonade.
A perfect drink on hot summer days!

* * * * * * *

Proverbs:

Love and understanding
are rarely found together.

*

Love is blind.

*

Too much of the world
runs on the theory
you don't need road manners
if you are a 5 ton truck.

*

Love does not consist
in gazing at each other,
but in looking together
in the same direction.

Antoine de Saint-Exupery

*

Fliegenpilze

8 grosse Eier
Salz, Zucker
1 Teel. scharfer Senf
1 Bund Petersilie
4 Tomaten
Pfeffer, Mayonnaise

Eier hartkochen, schälen und auskühlen lassen. An beiden Enden flach abschneiden und das Eigelb vorsichtig rauslösen. Mit dem abgeschnittenen, gehackten Eiweiss, Salz, Zucker und Senf verrühren, pikant abschmecken und in die Eier füllen. Petersilie auf einer flachen Platte anrichten und die gefüllten Eier darauf setzen. Tomaten aushöhlen (vorher halbieren), leicht salzen und pfeffern und auf die Eier als Hut setzen. Darauf Tupfen aus Mayonnaise spritzen.
Als Abendbrot mit Brot und Butter oder mit Kartoffelsalat servieren. Sie passen auch auf ein kaltes Buffet oder zum Kindergeburtstag.

* * * * * * *

"Obatzter"

50 g Butter
125 g Limburger
1/2 Zwiebel
1 Essl. milder Paprika
1 Essl. Kümmel (je nach Geschmack)

Den Limburger Käse mit der Gabel gut zerdrücken, dann mit der Butter, Zwiebel, Paprika und Kümmel gut verrühren. In einer Form oder auf einem Holzbrett anrichten und für etliche Stunden kaltstellen. Auf Schwarzbrot servieren.

* * * * * * *

Party Tip:
Man rechnet für eine Party für 25 Personen ungefähr mit:

3 Pfund Fleischsalat
1 1/2 Pfund Heringsalat
5 Pfund Kartoffelsalat
3 Pfund Krautsalat
1/4 Pfund Aufschnitt pro Person
(zu empfehlen sind 6 verschiedene Wurstsorten)

* * *

Fancy Egg Mushrooms

8 large eggs
salt, sugar
1 tsp. hot mustard
parsley
4 tomatoes
pepper
mayonnaise

Peel and cool hard-boiled eggs.
Cut off both ends and gently take out egg yolks.
Mix with chopped eggends and add salt, sugar and mustard to taste. Arrange parsley on a platter.
Fill eggs with yolk-mixture and place on parsley.
Cut the tomatoes in half and take the pulp out.
Salt and pepper and place on top of eggs. Garnish tomato-tops with dots of mayonnaise.
Serve with potato-salad or at a buffet-style meal.
Also suitable for a children's party.

* * * * * * *

Spiced Cheese

1/3 cup butter
1/4 lb. "Limburger" cheese
1/2 onion
1 tbsp. sweet paprika powder
1 tbsp. caraway seeds (optional)

Mash cheese with fork; mix well with butter, onion, paprika and caraway seeds. Arrange in a mould or a wooden plate. Keep in a cool place for several hours.
Serve with dark rye bread.

* * * * * * *

Party tip:

You will need for a party consisting of 25 people approximately:

3 lbs. meatsalad
1 1/2 lbs. herringsalad
5 lbs. potatosalad
3 lbs. cole slaw
1/4 lb. cold cuts per person
(6 different kinds of cold cuts are recommended)

* * *

Tia Maria

1 Flasche (3/4 l) reinen Alkohol
4 Essl. gemahlenen Kaffee
3 Tassen Zucker
1 Essl. Vanille-Aroma
2/3 Tasse Wasser

Alle Zutaten, ausser dem Alkohol, zusammenrühren in einem grossen Topf. Zum Kochen bringen und umrühren. Die Hitze verringern (WICHTIG!) und 10 Minuten rühren. In kaltes Wasser setzen und rühren bis die Mischung die Temperatur von Baby-Formula erreicht hat. Dann den Alkohol zugiessen und gut rühren und in Flaschen abfüllen. Je länger dieser Tia Maria aufbewahrt wird, je besser wird er.

Daran sollte man denken: Alkohol ist gut für die Aufbewahrung vieler Dinge - mit der Ausnahme von Geheimnissen!

Linda Utri

* * * * * * *

Glühwein

3/4 l Rotwein
2 Essl. Zucker
1/2 Zimtstange
3 ganze Nelken
2 Orangenscheiben
1 Essl. Rum

Den Wein und die restlichen Zutaten in einem hitzebeständigen Glasgeschirr erhitzen und zum Kochen bringen. Zum Servieren das Getränk in hitzebeständige Gläser füllen.
(Glühwein schmeckt besonders gut an kalten Wintertagen!)

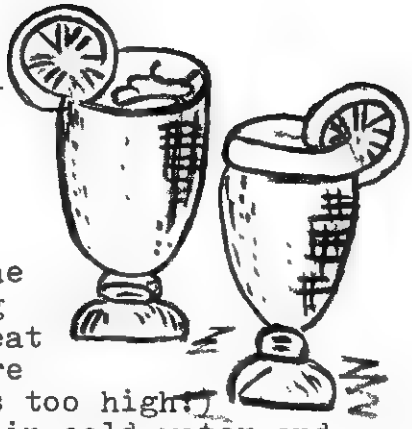
Karin Wellnitz

* * * * * * *

Ein guter Tip: Madeira oder Sherry, Portwein oder Worcestersosse machen dunkle Sossen würziger.

* * *

Tia Maria



1 26 oz. bottle LCBO alcohol
4 tbsp. instant coffee
3 cups white sugar
1 tbsp. vanilla
2/3 cup water

Mix all ingredients except the alcohol in a large pot. Bring to a boil and stir. Reduce heat (IMPORTANT because the mixture will turn to fudge if heat is too high!) and stir for 10 minutes. Set in cold water and stir until mixture is baby-formula temperature. Add the pure alcohol; mix well and bottle.
Note: The longer it sits, the better it is.

And remember: Alcohol is good for preserving almost everything - except secrets!

Linda Utri

* * * * * * *

Mulled Wine

3 cups red wine
2 tbsp. sugar
1/2 cinnamon stick
3 whole cloves
2 orange slices
1 tbsp. rum

Please note: It is best to prepare this drink in a heatproof glass or china dish.

Pour the wine into the dish, add all ingredients, bring to a boil. Fill into heatproof mugs and serve. (A good winter drink!)

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Helpful hint: Add madeira, sherry, portwine or worcestershire sauce to dark gravy and you have a spicier tasting gravy.

* * *

Grog (für 4 Personen)

1/2 l Wasser
16 Stück Würfelzucker
4 Glas (je 4 cl) Rum

Wasser aufkochen. Teelöffel in die Groggläser stellen. Nach Geschmack 3 bis 4 Stück Würfelzucker in jedes Glas geben. Sprudelnd kochendes Wasser reingiessen. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann in jedes Glas 4 cl Rum giessen. Nochmals umrühren und sofort trinken.

* * * * * * *

Eierlikör

1 grosse Dose Milch
5 Eigelb
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1/8 l reiner Alkohol

Milch, Eigelb und Zucker eine halbe Stunde (in der Küchenmaschine 10 Minuten) schlagen. Danach unter ständigem Rühren den Alkohol zugeben. In eine Flasche füllen und verschlossen einige Tage stehen lassen.
Vor Gebrauch schütteln!

* * * * * * *

Glasuren

250 g Puderzucker
kaltes Wasser
Kaffee, Kirschlikör oder nach Geschmack

Puderzucker in wenig kaltem Wasser auflösen, starken Kaffee, Kirsch-oder anderen Likör beifügen und die Masse sorgfältig über den Kuchen oder die Torte giessen.

Anita Utri

* * * * * * *

Sprichwort: Hochmut kommt vor dem Fall.

Grog for 4 people

1/2 l water
16 sugar cubes
4 glasses (4 cl. each) rum

Boil water. Put a teaspoon in each glass. Put 3 or 4 sugar cubes (to taste) in each glass. Add boiling water. Stir until sugar is dissolved, then add rum, stir and drink hot.

* * * * * * *

Egg Liqueur

1 large can condensed milk
1 envelope vanilla sugar
5 egg yolks
125 g icing sugar
1/8 l LCBO alcohol

Beat milk, egg yolks and sugar for 1/2 hour (10 minutes in a blender). Keep stirring and add alcohol. Bottle and let stand for a few days. Shake before use!

* * * * * * *

Glazes

250 g icing sugar
cold water
coffee, Kirsch-liqueur or liqueur to taste

Dissolve icing sugar in a small amount of cold water. Add strong coffee, Kirsch or other liqueur. Spread carefully over top and sides of the cake or torte.

Anita Utri

* * * * * * *

Proverb:

Pride comes before the fall.

* * *

Irischer Kaffee

Zubereitet wird ein starker Bohnenkaffee. Er wird in Mokkatassen getrunken und sehr heiss und gesüsst serviert. Vorher wird ein wenig irischer Whisky in jede Tasse gegeben. Auf den Kaffee gibt man ungesüsste Schlagsahne.

* * * * * * *

Kaffee "Royal"

Jede Mokkatasse wird 3/4 voll gefüllt mit heissem starken Bohnenkaffee. Etwas Kognak, Rum und Cointreau werden zugefügt. Eine Zimtstange wird neben jede Tasse gelegt, der Kaffee wird nach Geschmack gesüsst und mit der Zimtstange umgerührt.

* * * * * * *

Käsestangen

325 g Mehl
1 Essl. Backpulver
250 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Eiweiss
375 g geraspelten Käse

Für die Dekoration:

1 Eigelb, verschlagen
1 Essl. Milch
Kümmel, Mohn oder Sesamsamen.

Ofen vorheizen auf 180°C; Backblech einfetten. Mehl und Backpulver auf ein Backbrett oder Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Ei und Eiweiss in die Vertiefung hineingeben, mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten. Die kalte, in Stücke geschnittene Butter mit Mehl bedecken, den Käse dazugeben und von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen, danach dünn ausrollen und in 8 cm x 1 cm lange Streifen schneiden. Mit der Ei- und Milchmischung bestreichen und mit Kümmel, Mohn oder Sesamsamen bestreuen. Backzeit: 10 - 15 Minuten. Ergibt cirka 120 Käsestangen.

* * * * * * *

Irish Coffee

Prepare strong coffee. Serve very hot, sweetened, in demitasse cups or small glasses into which a little Irish whisky has first been poured. Top with unsweetened whipped cream.

* * * * * * *

Coffee Royale

Fill demitasse cups 3/4 full with hot strong coffee. Then add dashes of cognac, rum, Cointreau. Place a stick of cinnamon by each cup. Sweeten to taste and stir with cinnamon stick.

* * * * * * *

Cheese Sticks

1 1/3 cup flour
1 tbsp. baking powder
1 cup butter or margarine (cold)
1 egg
1 eggwhite
1 1/2 cups grated cheese

Decoration:

1 egg yolk, beaten
1 tbsp. milk
caraway seeds, poppy seeds or sesame seeds

Preheat oven to 350°F. Grease a baking sheet. Combine flour, baking powder on pastry board. Make well in centre. Put egg and eggwhite into well, work a little flour into eggs. Cut cold butter into small pieces over dough, adding cheese as you mix. Chill dough 30 minutes. Roll out thinly on floured board, cut into 3" x 1/2" strips. Brush with mixture of eggyolk and milk, sprinkle with seeds. Bake for 10 - 15 minutes or until golden. Makes about 10 dozen.

* * * * * * *

Miniaturgarten im Glas

Bohnenkeime, Linsen-, Erbsen-, Radieschen-, Kressenkeime sowie Keime von Senfkörnern usw. finden heutzutage sehr viel Verwendung in unseren Salaten, nicht zuletzt auch wegen deren Nährwerte. In einem Glas in einer dunklen Küchenecke kann man die verschiedensten Samen zum Keimen bringen. Erhältlich sind sie in unseren Supermärkten oder Reformhäusern. Für den Miniaturgarten brauchen wir ein Literglas, ein Seihtuch sowie Samen. Man weicht die Samen über Nacht in 2 Tassen Wasser ein. (Die Samenkörner verdoppeln sich in Grösse). Man giesst das Wasser ab und spült den Samen, dann gibt man 1/4 Tasse davon in jedes Literglas, verschliesst die Gläser mit Stücken eines Seihtuches und gibt entweder ein Gummiband oder Schnur darum. Die Gläser werden seitwärts gelegt, so dass die Samen eine flache Lage ergeben. An einem dunklen, warmen (20 - 25°C) Ort werden die Gläser gelegt und die Samen 1x am Tag in lauwarmen Wasser gespült. In 3-5 Tagen können die Keime geerntet werden. Essbar sind die Keime samt den Körnern, Wurzeln und Stielen. Möchte man jedoch die Schalen entfernen, so legt man die Keime in eine Schüssel, bedeckt sie mit Wasser und rührt kräftig, wobei man die Schalen, die dabei zur Oberfläche kommen, entfernt. Das Wasser, in welchem die Keime lagen, wird zum Schluss abgegossen und die Keime lässt man auf Papiertüchern abtrocknen.

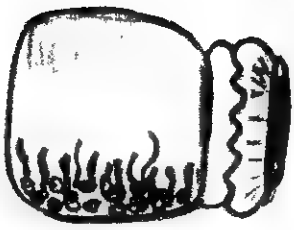
* * * * * * *

Gewürzmischung (1/2 Tasse)

Schale einer Zitrone	2 Essl. Zimt
1 Essl. Muskatpulver	1 Essl. Basilienkraut
1 Teel. Thymian, pulveriert	1 Essl. Rosmarin
2 Teel. Paprika	1 Teel. Pfeffer
1 Teel. Gewürznelken, pulv.	2 Essl. Zwiebelflocken
1/2 Teel. Einmachgewürz, pulv.	1 Teel. Salz oder
1 Teel. Knoblauchpulver	nach Geschmack

Alle Zutaten werden gut miteinander vermischt, in einen geschlossenen Behälter gegeben und im Kühlschrank aufbewahrt. Diese Gewürzmischung verwendet man für Braten aller Art, Fisch oder Salate.

* * * * * * *



Sprouting Garden in a Jar

A sprout garden can be set up in the dark corner of a kitchen shelf. Needed is a quart jar, cheesecloth and seeds. Lentils, alfalfa seed, curly cress seed, radish seed, mustard seed, dried peas, lima beans, etc. may be used. These seeds can be found in the dried bean section of your supermarket or less common seeds are available at health food stores. Soak seeds overnight in 2 cups water (seeds will swell to twice their size). Drain and rinse. Place 1/4 cup of soaked seeds in each quart jar. Cover tops of jars with two layers of cheesecloth and fasten with a rubber band or string. Place jars on their sides so seeds form shallow layer. Store in warm (68 - 75°F) dark place. Rinse seeds once daily in lukewarm water. Harvest sprouts in 3-5 days. You can eat the whole sprout, seed, root, stem and outer hull. If you prefer to remove hulls, place sprouts in bowl, cover with water and stir vigorously, skimming away husks as they rise to the top. Drain and pat dry with paper towelling. Sprouts may be sprinkled over tossed salads.

* * * * * * *

Herb Seasoning (1/2 cup)

grated peel of 1 lemon
1 tbsp. ground mace
1 tsp. powdered thyme
2 tsp. paprika
1 tsp. ground cloves
1/2 tsp. allspice ground
1 tsp. garlic powder
2 tbsp. ground cinnamon
1 tbsp. dried basil
1 tbsp. dried rosemary
1 tsp. pepper
1/2 tsp. nutmeg
2 tbsp. flaked onions
1 tsp. salt or to taste

Combine all ingredients and refrigerate in a closed container. Use sprinkled over roasts, fish, salad dressings.

Alice Reid

* * * * * * *

Schnittlauchbrot
(für 1 Person)

Eine Scheibe Schwarzbrot wird gleichmässig mit Butter bestrichen und mit Schnittlauch und Salz bestreut.

Dazu kann man einen Rettich oder Radieschen servieren.

* * * * * * *

Weisswürste
(für 1 Person)

1 Paar Weisswürste
mit Weisswurstsenf und Bretzeln

Weisswürste werden folgendermassen zubereitet:

Die Weisswürste in einen Topf legen, mit kaltem Wasser auffüllen; erhitzen, bis sich kleine Bläschen am Topfboden bilden. Den Topf sofort von der Kochplatte nehmen. Die Weisswürste im heissen Wasser für 10 Minuten ruhen lassen.
Weisswürste dürfen nicht gekocht werden, da sie sehr schnell platzen können.

* * * * * * *

Kochen mit Mikrowellen

Champignon-Toast

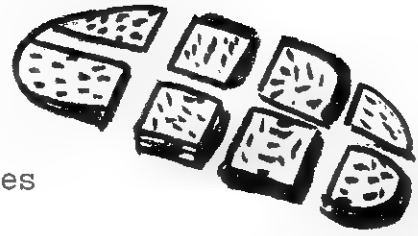
Garzeit: 1/2 Minute

1 Teel. Butter
1/2 Teel. Knoblauchpulver
1 Prise Salz
1 Toastscheibe, getoastet
50 g Champignons, geschnitten
Salz und Pfeffer
2 Essl. Käse, gehobelt
1 Teel. Petersilie

Butter, Knoblauch und Salz vermischen, Toastscheibe damit bestreichen, mit Champignons belegen, salzen und pfeffern. Den Käse mit Petersilie mischen und auf die Champignons geben. Toast auf einen Teller legen und überbacken.

* * * * * * *

Chives Sandwich
(for 1 person)



Spread a slice of dark bread evenly with butter, sprinkle generously with chopped chives and salt.

Eat large white or small red radish with sandwich.

* * * * * * *

White Bavarian Sausage
(for 1 person)

1 pair white sausages
with sweet mustard and pretzels

To prepare white sausages:

Place the sausages loosely in pot with plenty of cold water. Heat the water until small bubbles form at bottom. Take pot from heat and let sausages stand for 10 minutes. Sausages should never be allowed to boil as they will burst.

* * * * * * *

Micro-wave cooking

Mushroom Toast

Cooking time: 1/2 minute

1 tsp. butter
1/2 tsp. garlic powder
1 pinch salt
1 slice white bread, toasted
1/3 cup mushrooms, chopped
salt and pepper
2 tbsp. cheese, shredded
1 tsp. parsley

Mix butter, garlic and salt, spread mixture on toast. Add mushrooms and season with salt and pepper. Mix cheese with parsley and add on top of mushrooms. Place on plate and bake.

* * * * * * *

Kochen mit Mikrowellen

Toast Hawai

Garzeit: 1 Minute

1 Toastbrotscheibe, getoastet
Butter
1 Scheibe gekochter Schinken
1 Scheibe Ananas
1 Scheibe Käse
1 Kirsche

Toastbrotscheiben mit Butter bestreichen, mit Schinken, Ananas und Käse belegen und auf einen Teller legen. Nach Belieben mit einer Kirsche garnieren.

* * * * * * *

Tomaten-Toast

Garzeit: 1 Minute

1 Toastbrotscheibe, getoastet
Butter
1 Scheibe gekochter Schinken
1 kleine Tomate
1 Scheibe Käse
Petersilie

Toastscheibe mit Butter bestreichen, mit Schinken, Tomatenscheiben und Käse belegen und auf einen Teller legen. Mit Petersilie garnieren.

* * * * * * *

Camembert-Toast

Garzeit: 1/2 Minute

1 Toastbrotscheibe, getoastet
Butter
1 Essl. Preiselbeeren
Camembert in Scheiben
Paprika

Toastscheibe mit Butter und Preiselbeeren bestreichen. Mit Camembertscheiben belegen und mit Paprika bestreuen. Nach Belieben mit Preiselbeeren garnieren.

Karin Wellnitz

Micro-wave cooking

Toast Hawaii

Cooking time: 1 minute

1 slice white bread, toasted
butter
1 slice cooked ham
1 slice pineapple
1 slice cheese
1 cherry

Spread butter on toast, add ham, pineapple and cheese, place on plate, decorate with cherry.

* * * * * * *

Tomato Toast

Cooking time: 1 minute

1 slice white bread, toasted
butter
1 slice cooked ham
1 small tomato
1 slice cheese
parsley

Spread butter on toast, add ham, sliced tomato and cheese; place on plate and sprinkle with parsley.

* * * * * * *

Camembert Toast

Cooking time: 1/2 minute

1 slice white bread, toasted
butter
1 tbsp. cranberries
Camembert in slices
paprika

Spread butter and cranberries on toast, add sliced camembert and sprinkle with paprika. Decorate with cranberries.

Karin Wellnitz

* * * * * * *

Cumberland Sosse
(Fondue Sosse)

1/4 l Sherry
1 Glas Johannisbeergelee
1 Teel. Worcestershire Sosse

Alle Zutaten werden zu einer kremeartigen Masse verrührt und bis zum Servieren kalt gestellt.

* * * * * * *

Champignon-Sosse
(Fondue Sosse)

125 g frische Champignons, feingeschnitten
85 g saure Sahne
1/2 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Sardellenpaste
1/4 Teel. Paprika
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die abgetrockneten Champignons werden mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft und der Sardellenpaste verrührt und mit Paprika, Salz und Pfeffer gewürzt.

* * * * * * *

Aurore Sosse
(Fondue Sosse)

250 g Mayonnaise
2 Essl. Cognac oder Weinbrand
2 Essl. Ketchup
1/2 Teel. Worcestershire Sosse
1/2 Teel. Zitronensaft

Alle Zutaten zu einer kremigen Masse verrühren.
Bis zum Servieren kalt stellen.

* * * * * * *

Haushaltstip:

Bambusmöbel reinigt man am besten mit warmem Wasser. Wenn sie vollkommen trocken sind, reibt man sie mit einem weichen Lappen und einer gleichen Mischung von Leinöl und Terpentin ein.

* * * * * * *

Cumberland Sauce
(Fondue Sauce)

1 cup sherry
1 glass currant jelly
1 tsp. worcestershire sauce

Combine and mix well; keep in refrigerator until ready to serve.

* * * * * * *

Raw Mushroom Sauce
(Fondue Sauce)

1/2 cup fresh mushrooms, finely chopped
1/3 cup sour cream
1/2 tsp. lemon juice
1/4 tsp. anchovy paste
1/4 tsp. paprika
salt and pepper to taste

Combine the dry mushroom bits with sour cream, lemon juice and anchovy paste. Season with paprika, salt and pepper.

* * * * * * *

Aurore Sauce
(Fondue Sauce)

1 cup mayonnaise
2 tbsp. cognac or brandy
2 tbsp. ketchup
1/2 tsp. worcestershire sauce
1/2 tsp. lemon juice

Combine ingredients in order named above and blend together. Keep chilled until ready to serve.

* * * * * * *

Helpful hint:

Bamboo furniture are best cleaned with warm water. When completely dry, rub furniture with a soft cloth and an equal mixture of linseed-oil and turpentine.

* * *

Dill Sahnesosse
(für Fisch geeignet)

2 Essl. Öl
2 Essl. Mehl
1/4 l Wasser
1/4 l Dosenmilch
2-3 Essl. frischen Dill
1 Messerspitze Salz
2-3 Tropfen Essig

In der Pfanne das Öl und das Mehl leicht anbräunen, dann den Dill hinzufügen. Für ein paar Minuten leicht köcheln lassen, dann mit Wasser und Milch aufgiessen und das Salz unterrühren. Wenn die Sosse cremig und weich vom Löffel fliesst, den Essig hinzufügen.

* * * * * * * *

Kapernsosse (Fondue Sosse)

250 g Mayonnaise
4 Essl. feingeschnittene Kapern
1 Teel. feingeschnittene Petersilie
1 Teel. Senf
1 Teel. Zitronensaft

Alle Zutaten werden zu einer kremeartigen Masse verrührt. Die Sosse stellt man bis zum Servieren kalt.

* * * * * * * *

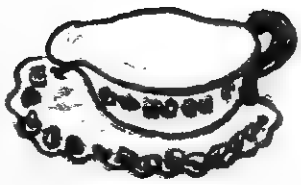
Capri Sosse (Fondue Sosse)

125 g saure Sahne
125 g Mayonnaise
2 Essl. feingeschnittene Gurken
1 Essl. feingeschnittene Zwiebel
1 Essl. feingeschnittene Petersilie
1 Essl. feingeschnittene Oliven
1 Teel. Essig
1/4 Teel. Tobascososse

Die Zutaten verrührt man zu einer kremeartigen Masse. Die Sosse stellt man bis zum Servieren kalt.

* * * * * * * *

Dill Cream Sauce
(to be used with fish)



2 tbsp. oil
1 tbsp. flour
1 cup water
1 cup carnation milk
2-3 tbsp. fresh dill
1 pinch salt
2-3 drops vinegar

Add oil and flour to saucepan, brown flour lightly and add dill. Sauté a few more minutes, add water, then milk and salt;when sauce has thickened and is almost finished, add vinegar.

* * * * * * *

Caper Sauce
(Fondue Sauce)

1 cup mayonnaise
4 tbsp. chopped capers
1 tsp. chopped parsley
1 tsp. mustard
1 tsp. lemon juice

Blend all ingredients thoroughly and chill before serving.

* * * * * * *

Capri Sauce
(Fondue Sauce)

1/2 cup sour cream
1/2 cup mayonnaise
2 tbsp. chopped pickles
1 tbsp. chopped onion
1 tbsp. chopped parsley
1 tbsp. green olives (chopped)
1 tsp. vinegar
1/4 tsp. tobasco-sauce

Combine and mix well. Keep in refrigerator until ready to serve.

* * * * * * *

Quotation: Flirtation: attention without intention.

* * *

Aus Uromas Küche

From Great-grandmother's Kitchen

Rehmmuskelfleisch in Knoblauch

Zu diesem Zweck darf man jedes beliebige Stück Rehmmuskelfleisch verwenden, dasselbe wird in Salzwasser mit Lorbeerblättern und Zwiebeln, mit Salz bestreut, weich gekocht, dann in Stücke geschnitten, kurze Zeit vor dem Anrichten in eine gute Knoblauchsoße gegeben.

Feine Rehmmuskotelette

Ein beliebiges Stück vom Hals oder Rücken wird 4–5 Tage in eine gute Beize mit Wacholderbeeren, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Lorbeerblättern und Essig gelegt, dann mit Wasser und Fleisch darauf, gibt es in etwas Fett in der Kasserolle, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Beize darüber und kocht es unter öfterem Begießen dasselbe. Kurz vor dem Anrichten gibt man einige Löffel feine Butter darüber und kocht es noch einige Minuten offen in der guten Kasserolle stehen.

Schweinefleisch in Senfsauce

Zu diesem Zweck kann man jedes beliebige Stück Schweinefleisch verwenden, dasselbe wird in Salzwasser mit Lorbeerblätter und Zwiebeln, mit Nelken besteckt, weich gekocht, dann in Stücke geschnitten, kurze Zeit vor dem Anrichten in eine gute Senfsauce gegeben.

Pork in Mustard Sauce

For this recipe you can use any of your favorite pork roasts. Place the pork in salt water, add bay leaves and cloves and boil until done. Slice and serve with mustard sauce on page 224.

* * * * * * *

Saurer Schweinebraten

Ein beliebiges Stück auch vom Hals oder Rücken wird 4 - 5 Tage in eine gute Beize mit Wacholderbeeren, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter und Essig gelegt, dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt es in etwas Fett in das Kasseroll, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Beize daran und lässt es unter öfterem Begiessen braten. Kurz vor dem Anrichten giesst man einige Löffel sauren Rahm daran und lässt es noch einige Minuten offen in der heissen Bratröhre stehen.

Pickled Pork Roast

Place your favorite pork neck or back meat for 4 - 5 days in marinade made with juniper berries, onions, garlic, cloves, bay leaves and vinegar. Take meat out of marinade and brown in a little fat in a casserole. Sprinkle with salt and pepper. Add some marinade and let it fry. Add more marinade as needed. Shortly before serving mix in a few spoonfuls of sour cream and let it simmer for a few minutes.

* * * * * * *

Sprichwort: Die Zeit heilt alle Wunden.

Proverb: Time heals all wounds.

* * *

Tannin – Kaffee

Zimt, Ahorn und Tannen holz
mit Apfelsaft in und lässt sie
2 Tage stehen, dann kocht man sie
mehrere, gießt sie ein, schneidet sie in
längliche Streifen und gibt diese in
ausreichend, ausbalancierten Zustand,
nach einigen Minuten stellt man
noch etwas ausbalancierte Milch dazu
und gibt dann fest 1 Zitronen,
½ Glas Wein, 1 starken Löffel
Tau und kocht es nochmals ein.

Abendmahl Kaffee I

Du bist von dem Himmel bist,
Alles Leid und Schmerzen stillst,
Du, der doppelt stark ist,
Doppelt mit Energie füllst,
Ach, ich bin des Trinkens müde!
Was soll all der Schmerz und
Lust?
Küsse Frieden,
Komm, ach komm in meinen Schoß!
Amen

Schweine-Ragout

Zunge, Ohren und Schnauze salzt man gehörig ein und lässt sie 2 Tage stehen, dann kocht man sie weich, putzt sie rein, schneidet sie in längliche, dünne Streifen und gibt diese in gewiegte, gelbgeröstete Zwiebeln, nach einigen Minuten staubt man noch etwas gebranntes Mehl dazu und gibt den Saft 1 Zitrone, 1/2 Glas Wein, 1 starken Löffel Senf und kocht es nochmals auf.

Pork Ragout

Liberally sprinkle with salt and let stand for 2 days the tongue, ears and snout of a pig. Then boil in water until tender. Clean meat and cut it lengthwise into thin strips. Add meat to diced, golden browned onions in a frying pan. After a few minutes dust with browned flour and add the juice of one lemon, 1/2 glass of wine, 1 spoonful of strong mustard and heat the mixture to a boil.

* * * * * * *

Gedicht von Heinrich Heine:

Du bist wie eine Blume,
So hold und schön und rein;
Ich schau dich an, und Wehmut
schleicht mir ins Herz hinein.

Mir ist, als ob ich die Hände
Aufs Haupt dir legen sollt',
Betend, dass Gott dich erhalte
so rein und schön und hold.

Translation by C.G. Leland:

Thou'rt like a lovely floweret,
So void of guile thou art;
I gaze upon thy beauty
and grief steals o'er my heart.

I fain would lay devoutly
My hands upon thy brow,
And pray that God will keep thee
As good and fair as now.

* * *

Soßen

Zwiebelsoßen

2–3 Löffel Mehl mischen mit 1 Tasse kaltem Zucker in Fett gelb anrösten, dann mit 3–4 feingeschnittenen Zwiebeln dunkelbraun anrösten, mit Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und umrühren 1/2 Stunde kochen, durchpassieren zu Rindfleisch oder kaltem Hackfleisch servieren.

Senfsoßen

2–3 Löffel Mehl mischen in Fett gelbbraun anrösten, mit Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und umrühren, Salz, Pfeffer, 1 guten Löffel scharfen Senf, wenig Weißwein in die Soßen geben, dieselben 5–10 Minuten kochen, beim Anrichten noch Zitronen eingeben.

Saucen

Zwiebelsauce

2 - 3 Löffel Mehl werden mit 1 Stückchen Zucker in Fett gelb geröstet, dann mit 3 - 4 feingeschnittenen Zwiebeln dunkelbraun geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und verdünnt, 1/2 Stunde gekocht, durchpassiert und zu Rindfleisch oder festen Mehlspeisen serviert.

Sauces

Onion Sauce

2 - 3 tablespoons of flour are sauted golden brown in some fat with one cube of sugar. Add 3 - 4 finely diced onions and saute until dark brown. Add water, beef or chicken broth to thin the sauce. Cook for 1/2 hour and strain. Suitable for roastbeef, dumplings, etc.

* * * * * * *

Senfsauce

2 - 3 Löffel Mehl werden in Fett gelbbraun geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und verdünnt, Salz, Muskatnuss, 1 guter Löffel echter Senf, wenig Weisswein in die Sauce gegeben, dieselbe 5 - 10 Minuten gekocht, beim Anrichten nach Belieben legiert.

Mustard Sauce

Brown until golden 2 - 3 tablespoons flour with fat. Then add some water or broth. Flavour with salt, nutmeg, a big spoonful of mustard and some white wine. Cook for 5 - 10 minutes. Serve with your favorite prepared meat.

* * * * * * *

Sprichwort: Jugend hat keine Tugend.

Proverb: Boys will be boys.

* * *

Semmelknödel

1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat
Petersilie
Butter

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Das Ei verquirlen und mit den Brötchen vermischen. Die Zwiebeln dazugeben und alles gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie würzen. Aus der Masse Knödel formen und in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Du bist mein mein Leben,
so hold und schön und rein;
Ich schenk dich her, und Wehmut
schleicht mir ins Herz hinein.

Wer ist, weiß ob ich die Schönen
Auch heiraten dir Ehrung sollt',
Dennoch, daß Gott dich mir erhalte
so mein und schön und hold.

Heinrich Heine

Schnittlauchsauce

In 2 Löffel zerlassener Butter lässt man 1 guten Löffel Mehl schön gelb anlaufen, gibt 1 Handvoll feingeschnittenen Schnittlauch, wenn dieser etwas gedünstet ist, die nötige Fleischbrühe und etwas sauren Rahm dazu, lässt die Sauce einigemal aufkochen, und legiert sie beim Anrichten mit etwas Eigelb.

Chives Sauce

Melt 2 tbsp. butter. Blend in 1 tbsp. flour. Cook in frying pan until nice and yellow. Add about a handful of finely chopped chives. When the chives are partially cooked add some broth and blend in some sour cream. Bring the sauce to a boiling point and thicken with egg yolk.

* * * * * * *

Wanderers Nachtlied I

Der du von dem Himmel bist,
Alles Leid und Schmerzen stillest,
Den, der doppelt elend ist,
Doppelt mit Erquickung füllest,
Ach, ich bin des Treibens müde!
Was soll all der Schmerz und Lust?
Süsser Friede,
Komm, ach komm in meine Brust!

Goethe

* * *

Translation by Longfellow:

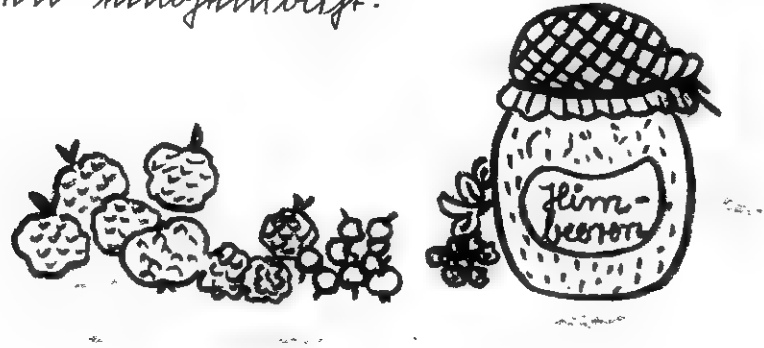
Thou that from the heavens art,
every pain and sorrow stillest,
and the doubly wretched heart
doubly with refreshment fillest,
I am weary with contending!
Why this rapture and unrest?
Peace descending
Come, ah, come into my breast!

* * *

Himbeergeist

Himbeeren

Auf 500 g schön reife Himbeeren rechnet man 500 g fein gestoßenen Zucker, gibt Beeren und Zucker lagenweise in einen Porzellantopf, die oberste Lage muß Zucker sein, stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag werden Beeren und Zucker 15 Minuten gekocht und noch warm in die heißen Gläser gefüllt, mit Kirschwasser auffüllen, fest zugebunden. Auf eigene Weise werden Johannis- und Himbeeren eingemacht.



Eingemachtes

Himbeeren

Auf 500 g schöne verlesene Himbeeren rechnet man 500 g fein gestossenen Zucker, gibt Beeren und Zucker lagenweise in eine Porzellanschüssel, die oberste Lage muss Zucker sein, stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag werden Beeren und Zucker 15 Minuten gekocht und noch warm in die bestimmten Gläser gefüllt, wenn sie kalt sind, fest zugebunden. Auf gleiche Weise werden Johannis- und Himbeeren eingemacht.

Preserves

Raspberries

Take 500 g nice fresh raspberries and 500 g finely ground sugar. Place the raspberries and sugar in layers in a glass bowl (to form the juice). The sugar layer must be on the top. Set in a cool place overnight. Next day cook the berries and sugar together. Pour while still hot into jam glasses. When they have cooled cover them tightly. Red currants with raspberries can also be cooked this way.

* * * * * * *

Sprichwörter:

Durch fremden Schaden wird man klug.

* * *

Ein Gewissen, gut und rein,
geht über Geld und Edelstein.

* * *

Proverbs:

You learn by the mistakes of others.

* * *

A clear conscience is worth more
than money and precious stones.

* * *

Semmelknödeln

1 kg Knödl nimt man in 1 Schüssel,
macht in der Mitte mit 25 g Speck einen
dicksten Sterz, läßt ihn den einen
warmen Ort ziehen, ist er aufgezogen,
gibt man 30–40 g zerlassene Butter,
1 Löffel Zucker, ein wenig Salz und
soviel heißen Milch dazu, daß
ab einen steifen Teig gibt, wenn
man soviel klopft, bis er ein zartes
Bläschen hat, daß läßt man ihn den
einen warmen Ort ziehen, ist er auf-
gezogen, so wird er teils ein Knödl-
brett aufgestürzt, mit den Händen ein
wenig breit aufdrückt, mit 1 Glas oder
Schüsserl oder teils nur mit der
hohlen Hände aufgeformt. Man bestreicht
einen Topf oder ein Kochrohr mit
gut geschmolzenen Schmalz dick mit Butter,
bestreut ihn mit Zucker, setzt die Kö-
del nebeneinander ein, deckt ihn
zu und läßt ihn nochmals ziehen. Sind
ihn nochmals so hoch aufgezogen,
gibt man noch soviel heißen
ein Milch dazu, daß ihn halb zuge-

zugt, durch ihn gut zu und stellt ihn ins Rohr, doch sehr heiß sein soll dann und die heißen Eigenschaften, ihn dürfen nicht mehr verfeuchtet werden. Wenn man sich dennoch wissen, man ihn verfeuchten zu ziehen, doch ist ein Milch hinzukocht und die Dampfwänden sind heftig, lässt ihn dann noch ein wenig stehen, damit ihn von unten einen schönen Kruste bekommen. Ist dieses der Fall, so sticht man ihn mit einem Leckschnäbelchen heraus und bestreut ihn mit Zucker.

Dampfnudeln

1 Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, macht in der Mitte mit 25 g Hefe einen leichten Vorteig, lässt ihn an einem warmen Ort gehen, ist er gegangen, gibt man 30 - 40 g zerlassene Butter, 1 Löffel Zucker, ein wenig Salz und soviel lauwarme Milch dazu, dass es einen starken Teig gibt; wenn man solange klopft, bis er ein zartes Aussehen hat, dann lässt man ihn an einem warmen Ort gehen, ist er gegangen, so wird er auf ein Nudelbrett gestürzt, mit den Händen ein wenig breit gedrückt, mit 1 Glas oder Ausstecher oder auch nur mit der Hand Nudeln geformt. Man bestreicht eine Pfanne oder ein Kasseroll mit gut passendem Deckel dick mit Butter, bestreut sie mit Zukker, setzt die Nudeln nebeneinander ein, deckt sie zu und lässt sie nochmals gehen. Sind sie nochmals so hoch aufgegangen, giesst man rasch soviel lauwarme Milch dazu, dass sie halb heraufgeht, deckt sie gut zu und stellt sie ins Rohr, das sehr heiss sein soll oder auf die heisse Herdplatte, sie dürfen nicht mehr aufgedeckt werden. Man muss sich danach richten, wenn sie anfangen zu zischen, dann ist die Milch eingekocht und die Dampfnudeln sind fertig, lässt sie aber noch ein wenig stehen, damit sie von unten eine schöne Kruste bekommen. Ist dieses der Fall, so sticht man sie mit einem Backschäufelchen heraus und bestreut sie mit Zucker.

Steamed Cake

In a bowl place 1 lb. of flour. Make a soft dough by pouring warm water mixed with 25 g of dissolved yeast into the middle. Mix thoroughly. Place in a warm spot to rise. When the dough has risen add 30 - 40 g of melted butter, 1 spoonful of sugar, a sprinkle of salt with some lukewarm milk. Mix until you have a stiff dough. Knead until smooth. Let the dough rise in a warm place. When it has risen put it on a floured board. Spread the dough apart with your hands. With a glass, a form press or by hand form dumplings. Generously grease a casserole or pot which has a tight fitting cover, with butter and sprinkle with sugar. Put in the dumplings close together. Cover with the lid and let the dumplings rise one more time. When they are twice the size they were before, quickly pour some lukewarm milk over to half cover them. Cover with the lid and place in a very hot oven or

a hot plate on the stove. Do not uncover while cooking. You can tell they are done when you can hear them sizzle because the milk has been soaked up by the dumplings. Turn off the heat; let them stand covered a little while longer so that they can form a nice crust. When this is the case, take them out with a spatula and sprinkle with sugar.

* * * * * * *

"Lebkuchenherzen" (gingerbread-hearts) are sold at every fair in Germany. They are chocolate coated and this motto written in icing proclaims "love me only or leave love alone". The hearts are sold with a neck string attached.

* * * * * * *

Sprichwort:

Kalte Hände, warmes Herz.

Proverb:

Cold hands, warm heart.

* * *

Zuckerbrot

Man gibt 3 kg Mehl in eine Schüssel, zuckert mit 2 Päckchen Vanillezucker, macht mit 2 Päckchen Trockenhefe einen Vorteig, löst sie in einer Tasse warmer Milch auf, rührt einen halben 3/4 kg Löffel Honig, gibt dann 6 ganze Eier, die fein geriebenen Schalen einer Zitrone, ein Glas frischgepresstem Zitronensaft und gleichviel Pomeranzenschalen, Anis und Fenchel, 1 Kaffeelöffel Salz, macht mit etwas lauwarmer Milch einen nicht zu festen Teig, verbindet ihn gut, bis der Teig glatt ist, löst ihn dann nochmals gehen. Inzwischen reibt man einen Kuchenblech mit Butter aus, rollt den Teig in drei Teile, rollt jeden zu einer Rolle, flicht

zäpfchenförmig, so daß sie weiter vorspringt, daß Zäpfchengewölbe fehlt, daß Mandeln oder, daß das Gaumensegel einen convexen Winkel bildet, dann ist der Arzt genöthigt, einen stumpfen Haken mit umgebogener Spitze, einen Finger in den Mund einzuführen, damit sie in die Höhe gehoben werde, und mit einem scharfen Messer einen Schnitt, beginnt ist, durch die Schleimhaut und durch die Muskelfasern in mittelgroßen Grade zu machen. Beim Operiren ist es gut, wenn der Operateur eine Feile oder ein rauhes Stückchen Holz hinlegt, damit die Blutung gestillt werde.

Zuckerbrot

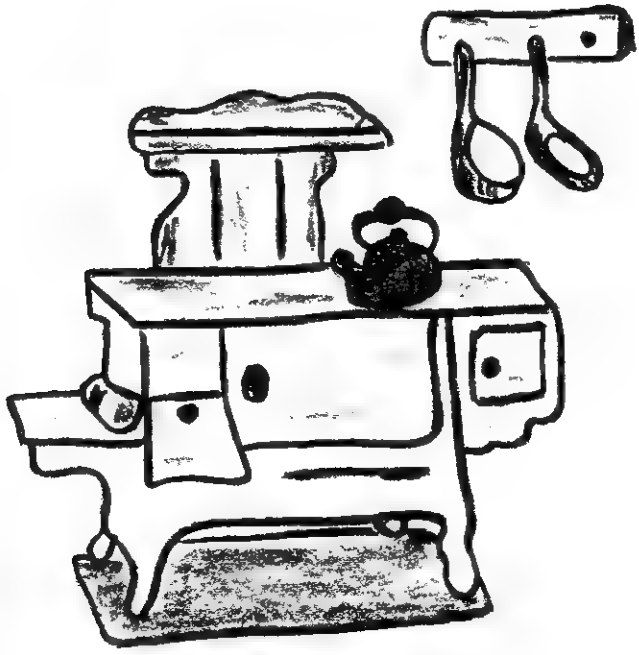
Man gibt 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, Zucker nach Belieben, macht mit 2 dkg (Dekagramm) Hefe, in lauwarmer Milch aufgelöst, einen Vorteig, lässt ihn an gelinder Wärme gehen, rührt unterdessen 3/4 Pfund Butter flaumig, gibt dann 6 ganze Eier, die fein verwiegte Schale einer Zitrone, ein Lot feingeschnittenes Zitronat und gleichviel Pomeranzenschale, Anis und Fenchel, 1 Kaffeelöffel Salz, macht noch mit etwas lauwarmer Milch einen nicht zu festen Teig, arbeitet ihn gut, bis der Teig glatt ist, lässt ihn dann nochmals gehen. Hernach wird er fingerdick ausgerollt, dann mit einem Trinkglas oder Ausstecher runde Blättchen ausgestochen, welche man in der Mitte zusammenbiegt, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech, dicht zusammengesetzt, so dass sie aufrecht dastehen, das Zusammengebogene unten, das Runde oben, dass das Ganze einen langen Wecken bildet, lässt ihn dann an einem warmen Ort gehen, bestreicht ihn dann mit verklopftem Ei, macht in die Mitte einen tiefen Schnitt, bestreut ihn stark mit Zucker und backt ihn in mittelheissem Ofen schön gelb. Beim Aufsetzen ist es gut, wenn man am Anfang und Ende ein sauberes Stückchen Holz einlegt, damit die Blättchen besser halten.

Sugar Bread

Place 3 pounds of flour in a big bowl. Add sugar according to taste. Pour 20 g of yeast into lukewarm milk and dissolve. Stir yeast and milk into flour. Blend thoroughly and let rise in a warm place. Meanwhile, beat 3/4 lb. soft butter and 6 eggs, finely grated peel of one lemon and one orange, some citron, anise, fennel and 1 teaspoon salt. Make a batter with the butter mixture. Beat until smooth. Add to the flour mixture adding a little lukewarm milk and knead until dough is smooth. Let rise again. Then roll out until thick as a finger. Cut out round shapes with a drinking glass or round cookie cutter. Bend these round pieces in half and place close together on a greased baking sheet. Make sure they stand up with the smooth part facing upward, so the whole thing looks like one long loaf. Let rise again in a warm spot. Baste with beaten egg. Make a long cut down the middle. Sprinkle

generously with sugar. Bake in moderate oven until nice and yellow. Before baking, put a clean piece of wood at the beginning and one at the end of the loaf so that the individual pieces will stay upright.

* * * * * * *



SACHREGISTER

SUPPEN	Seite
Blumenkohlsuppe	3
Champignoncremesuppe	9
Feurige Bohnensuppe	7
Fleischbrühe aus Knochen	1
Fleischbrühe mit Markklösschen	1
Französische Zwiebelsuppe	3
Griessnockerlsuppe	11
Hühner Haddie	13
Kartoffelsuppe	5
Kohlsuppe	13
Linsensuppe	5
Schwäbische Flädle Suppe	7
Spargelcremesuppe	9
Suppe als Hauptmahlzeit	11
SALATE UND GEMÜSE	
Bohnensalat	35
Bohnensalat	37
Eiersalat	23
Eiersalat-Sandwiches	29
Feiner Rettichsalat	23
Gebackene Bohnen	21
Gefüllte Avocado	15
Gemüse-Risotto	15
Gurken-Relish	25
Gurkensalat	33
Karottensalat	37
Kartoffelauflauf	19
Kartoffelsalat	23
Kartoffelsalat	27
Kohlrouladen mit Sauerkraut	21

SALATE UND GEMÜSE Seite

Kohlsalat 37
Lachssalat 29
Leichter Nudelsalat 31
Paprika - Zwiebel - Gemüse 17
Rettichsalat 27
Rotkohl 17
Rotkohl 19
Sahniger Krautsalat 35
Tomatensalat 25
Waldorf Salat 39
Wurstsalat 33
Wurstsalat 39
Zucchini-Salat 31

HAUPTGERICHTE

Bayerische Semmelknödel 75
Beef Stroganoff 49
Boeuf Stroganoff 65
Chinatopf 83
Chinesische Fleischbällchen 47
Chinesisches Schweinefleisch mit amerikanischem Gemüse 69
Cordon bleu (Käse-Schinken-Schnitzel)... 59
Eisbein mit Sauerkraut 65
Fleischklösse 63
Gebackener Schinken 55
Gefüllte Paprikaschoten 61
Goulasch 55
Hühner Cacciatore 67
Hühner Cacciatore 83
Huhn mit Brokkoli 45
Indischer Fleischcurry 85

HAUPTGERICHTE Seite

Kartoffelklösse halb und halb 77
Kartoffelpuffer 61
Kirschenmännchen 87
Klösse aus gekochten Kartoffeln 75
Kohlrouladen in süss-sauerer Sosse 77
Koteletts mit Champignonsuppe 67
Lasagna 71
Nudelauflauf 45
Pancit - Philippines 53
Pastors Eintopf 57
Ratatouille mit Schweinekoteletts 79
Rinderrouladen 43
Saftige Toasts 81
Salzburger Nockerl 87
Saure Nieren 43
Schnittlauchrührei 81
Schweinebraten 69
Schweinelende Rotisseur 81
Schweine- oder Hühnerfleisch Adobo 57
Semmelknödel 49
Souffle, leicht gemacht 63
Süss-sauere Kurzrippchen 71
Umani 73
Verlorene Eier 47
Wiener Schnitzel 59
Zwetschgenknödel 51

NACHSPEISEN

5 Tassen-Salat 95
Ananas - Preiselbeeren Wackelpeter 89
Birnen mit Sonnenscheinsosse 103
Bratäpfel 99

NACHSPEISEN Seite

Erdbeer-Freude 89
Erdbeer-Träumerei 93
Gebackene Hawai-Bananen 93
Kerzenstüberl 95
Kirschschaum 93
Knuspriger Apfel-Nachtisch 97
Krümeliger Apfel-Nachtisch 97
Leche Flan 91
Obstsalat 99
Schlagsahne Bombe 101
Waffeln 91
Yorkshire Pudding 99
Zitronenschaumspeise 103

BACKWERK

1, 2, 3 Torte 123
Anisplätzchen 147
Apfelkuchen 111
Apfelkuchen mit Streuseln 107
Apfelmus-Kuchen aus alten Zeiten 135
Apfelmus-Rosinen-Gebäck 131
Apfelsinenkuchen 109
Bananen-Teesemmeln 123
Bayerische Apfeltorte 129
Blaubeeren-Teesemmeln 119
Bienenstich 107
Biskuit-Tortenboden 133
Braunies 149
Dominos 151
Erdnuss-Plätzchen 111
Festtagsnapfkuchen 109
Florentiner 141

BACKWERK	Seite
Gefüllte Haselnuss-Schnitten	113
Gewürzkuchen	157
Goldener Kuchen	139
Haferflocken-Rosinen Kekse	173
Honigschnitten	121
Jelly Rolle	161
Julie's knusprige Kekse	145
Käsesahnecremetorte	163
Kirschkuchen	161
Kleie-Gebäck	131
Kleie-Teekuchen	171
Kürbisbrot	155
Leichte Schwarzwälder Kirschtorte	153
Marmorkuchen	133
Marmorkuchen	167
Meringues	141
Mohnkuchen	117
Mohnkuchen	139
Möhrenkuchen mit kremigen Käseguss	119
Obst- und Biskuitkuchen in einer Springform	155
Palmin-Kekstorte	137
Philadelphia Käsekuchen	143
Plätzchen mit Schokoladen-Stückchen	159
Pralinen	137
Pudding-Schnecken	169
Rodonkuchen	167
Rosinenschnitten aus alten Zeiten	135
Rotweinkuchen	115
Rumkugeln	145
Rumbälle	149
Sandkuchen mit Backpulver	167

BACKWERK Seite

Schlesischer Mohnkuchen 105
Schnelle Buttertörtchen 171
Schokoladen-Chip-Kekse 173
Schokoladenguss 115
Schokoladen-Plätzchen 159
Schokoladenrumkugeln 165
Schwarzwälder Kirschtorte 125
Schwarz-weiss Gebäck 147
Tortenboden 143
Windbeutel 151
Wundernüsschen 165
Zitronen-Quadrate 117

REZEPTE FÜR KINDER

Ausstecherle-Sandwiches 195
Bananenschiffchen 191
Birnenigel 191
Blaubeerberge 185
Der lachende Käfer Nachtisch 181
Eierschiffchen 183
Ein Mäusepärchen 177
Erdbeer-Mixgetränk 189
Gefrorene Schokoladenbananen 179
Haferflocken-Plätzchen 185
Karottenlocken 181
Krokodil-Salat 175
Kuchen in der Waffel 195
Mandelsplitter 179
Pfannkuchen 193
Pretzel-Tiere 197
Samen-Bonbons 183
Schneeguttel (-plätzchen) 197

REZEPTE FÜR KINDER Seite
Schokoladen-Mixgetränk 189
Segel-B(r)oote 187
DIVERSES
Fliegenpilze 201
Gewürzmischung 209
Glasuren 205
Käsestangen 207
Miniaturgarten im Glas 209
Obatzter 201
Schnittlauchbrot 211
Tia Maria 203
Weisswürste 211
GETRÄNKE
Eierlikör 205
Glühwein 203
Grog 205
Irischer Kaffee 207
Kaffee "Royal" 207
Radlermass 199
Schorle 199
KOCHEN MIT MIKROWELLEN
Camembert-Toast 213
Champignon-Toast 211
Toast Hawai 213
Tomaten-Toast 213
SOSSEN
Aurore Sosse 215
Capri Sosse 217
Champignon-Sosse 215
Cumberland-Sosse 215
Dill-Sahnesosse 217

DIVERSES - Sossen	Seite
Kapernsosse	217
AUS UROMAS KÜCHE	
Dampfnudeln	231
Himbeeren	228
Saucen	224
Saurer Schweinebraten	220
Schnittlauchsauce	226
Schweinefleisch in Senfsauce	220
Schweine-Ragout	222
Senfsauce	224
Zuckerbrot	235
Zwiebelsauce	224

* * * * * * *

INDEX

SOUPS	Page
Beefbroth from Bones	2
Beefbroth with Marrowmeat-balls	2
Cauliflower Soup	4
"Chicken Haddie"	14
Cream of Asparagus Soup	10
Cream of Mushroom Soup	10
French Onion Soup	4
Hot Bean Soup	8
Kolard Soup	14
Lentil Soup	6
Meal in a Soup	12
Potato Soup	6
Semolina Dumplings in a Soup	12
Swabian Flädle Soup	8
SALADS AND VEGETABLES	
Baked Bean Casserole	22
Bean Salad	36
Bean Salad	38
Cabbage Rolls with Sauerkraut	22
Carrot Salad	38
Cucumber Relish	26
Cucumber Salad	34
Cole Slaw	38
Creamy Coleslaw	36
Easy Noodle Salad	32
Easy Scalloped Potatoes	20
Egg Salad	24
Egg Salad Sandwiches	30
Pepper Onion Casserole	18
Potato Salad	24

SALADS AND VEGETABLES Page

Potato Salad 28
Red Cabbage 18
Red Cabbage 20
Salmon Salad 30
Sausage Salad 34
Stuffed Avocado 16
Tomato Salad 26
Vegetable Risotto 16
Waldorf Salad 40
White Radish Salad 24
White Radish Salad 28
Wurst Salad 40
Zucchini Salad 32

MAIN DISHES

Baked Ham 56
Bavarian Bun Dumplings 76
Beef Rouladen 44
Beef Stroganoff 50
Beef Stroganoff 66
Bread Dumplings 50
Cherry Casserole 88
Chicken and Broccoli Bake 46
Chicken Cacciatore 68
Chicken Cacciatore 84
China Pot 84
Chinese Meatballs 48
Chinese Pork with American Vegetables 70
Cordon Bleu Schnitzel 60
Dumplings Half and Half 78
French Vegetable Stew with Pork Chops 80
Goulash 56

MAIN DISHES Page

Indian Beef Curry 86
Juicy Toasts 82
Kidneys in Sour Sauce 44
Lasagna 72
Meatballs 64
Noodle Casserole 46
Pancit Philippines 54
Plum Dumplings 52
Poached Eggs 48
Pork Chops and Mushroom Soup 68
Porkhocks and Sauerkraut 66
Porkloin "Rotisseur" 82
Pork or Chicken Adobo 58
Potato Dumplings from Cooked Potatoes 76
Potato Pancakes 62
Preacher's Casserole 58
Roast Pork 70
Salzburger Nockerl 88
Schnitzel Vienna Style 60
Scrambled Eggs with Chives for Four 82
Soufflé made Easy 64
Stuffed Cabbage Rolls in a Sweet Tart Sauce 78
Stuffed Peppers 62
Sweet and Sour Spareribs 72
Umani 74

DESSERTS

5 Cup Salad 96
Apple Crisp 98
Apple Crumble 98
Baked Apples 100
Baked Bananas 94

DESSERTS Page

Candlelight Dessert 96
Cherry Foam 94
Dreamy Strawberry Dessert 94
Fruit Salad 100
Leche Flan 92
Lemon Fluff 104
Pears with Sunshine Sauce 104
Pineapple Cranberry Mould 90
Strawberry Delight 90
Waffles 92
Whipped Cream Bomb 102
Yorkshire Pudding 100

BAKED GOODS

1, 2, 3 Torte 124
Anise Cookies 148
Applesauce Raisin Muffins 132
Apple Cake 112
Apple Streusel 108
Banana Muffins 124
Bavarian Apple Torte 130
Black Forest Cherry Torte 127
Blueberry Muffins 120
Bran Muffins 132
Bran Muffins 172
Brownies 150
Carrot Cake with Cream Cheese Frosting 120
Checkered Cookies 148
Cherry Cake 162
Chipits Cookies 160
Chocolate Chip Cookies 160
Chocolate Chip Cookies 174

BAKED GOODS	Page
Chocolate Rum Balls	166
Chocolate Glaze	116
Chocolates	138
Cream Puffs	152
Creamy Cheese Torte	164
Dominos	152
Easy Black Forest Cake	154
Festive Cake	110
Filled Hazelnut Bars	114
Flan	144
Florentines	142
Fruit Biscuit Layered Cake in Springform	156
Gold Cake	140
Honeywafers	122
Julie's Cookies: Coconut Oat Crisp	146
Lemon Squares	118
Marble Cake	134
Marble Cake	168
Meringues	142
Oatmeal Raisin Cookies	174
Old-fashioned Applesauce Cake	136
Old-fashioned Raisin Bars	136
Orange Cake	110
Palmin Biscuit Torte	138
Peanut Cookies	112
Philadelphia Cream Cheese Cake	144
Poppy Seed Cake	118
Poppy Seed Cake	140
Poundcake with Baking Powder	168
Pudding Twirls	170
Pumpkin Loaves	156

BAKED GOODS Page

Quick Butter Tarts 172
Red Wine Cake 116
Rodon Cake 168
Rum Balls 146
Rum Balls 150
Silesian Poppy Seed Cake 106
Spice Cake 158
Sponge Layer Cake 134
Sweet Honeycomb Cake 108
Velvet Jelly Roll 162
Wonder Nuts 166

CHILDREN'S RECIPES

Almond Cookies 180
Banana Ships 192
Blueberry Hills 186
Cake in Ice Cream Cones 196
Carrot Curls 182
Chocolate Shake 190
Cookie Cutter Sandwiches 196
Crocodile Salad 176
Egg Boats 184
Frozen Chocolate Bananas 180
Oatmeal Cookies 186
Pancakes 194
Pear Hedgehogs 192
Pretzel Animals 198
Sail (Cheese) Boats 188
Seed Candy 184
Snow Cookies 198
Strawberry Shake 190
The Mouse Couple Dessert 178

CHILDREN'S RECIPES	Page
The Smiling Bug Dessert	182
MISCELLANEOUS	
Cheese Sticks	208
Chives Sandwich	212
Fancy Egg Mushrooms	202
Glazes	206
Herb Seasoning	210
Spiced Cheese	202
Sprouting Garden in a Jar	210
White Bavarian Sausage	212
DRINKS	
Coffee Royale	208
Egg Liqueur	206
Grog	206
Irish Coffee	208
Mulled Wine	204
Radlermass	200
Schorle	200
Tia Maria	204
MICRO-WAVE COOKING	
Camembert Toast	214
Mushroom Toast	212
Toast Hawaii	214
Tomato Toast	214
SAUCES	
Aurore Sauce	216
Caper Sauce	218
Capri Sauce	218
Cumberland Sauce	216
Dill Cream Sauce	218
Raw Mushroom Sauce	216

FROM GREAT-GRANDMA'S KITCHEN	Page
Chives Sauce	226
Mustard Sauce	224
Onion Sauce	224
Pickled Pork Roast	220
Pork in Mustard Sauce	220
Pork Ragout	222
Raspberries	228
Sauces	224
Sugar Bread	235
Steamed Cake	231

* * * * * * *